



PROPOSITIONS DE MENU

REPAS D’AFFAIRES – FÊTES – RÉCEPTIONS

MENU A à Fr. 45.--

Salade de mesclun aux graines de tournesol et sésame

éclats de parmesan

*

Suprême de volaille aux champignons

gratin dauphinois

haricots verts persillés

*

Tarte fine aux pommes tiède

parfumée à la cannelle

MENU B à Fr. 48.--

Crème aux trois légumes

*

Pavé de saumon à la fondue d’oseille

riz basmati aux aromates

tombée de fenouil

*

Nougat glacé avec coulis de framboises

Tous les jours à midi menu d'affaires à Fr. 49.--



MENU C à Fr. 55.--

Terrine gourmande maison
et sa saladine

*

Filet de féra ou d'omble chevalier braisé aux fines échalotes
pommes écrasées aux herbes
bouquetière de légumes

*

Crème brûlée parfumée à la vanille Bourbon

Menu D à Fr. 58.--

Mille-feuille de légumes grillés
au fromage frais d'Aubonne

*

Pavé de sandre braisé à la graine de moutarde
pommes persillées
légumes à la provençale

*

Panna cotta aux fruits et son coulis



Menu E à Fr. 64.--

Terrine de poissons du lac
aux légumes croquants

*

Noisette d'agneau rôtie à l'ail et au laurier
pommes Maxim's
courgettes rissolées

*

Moelleux au chocolat

MENU F à Fr. 66.--

Pavé de thon mi-cuit sauce thaï
sur son lit de jeunes pousses

*

Contrefilet de bœuf rôti entier
en basse température, jus simple
pommes château
légumes du marché

*

Gâteau au chocolat fin
sauce anglaise à l'orange



MENU G à Fr. 69.--

Filet de féra ou d'omble chevalier sur son lit
d'épinards en feuilles
beurre nantais

*

Carré d'agneau rôti au romarin
pommes fondantes
petite ratatouille niçoise

*

Parfait glacé au Grand-Marnier

MENU H à Fr. 75.--

Carpaccio de saumon mariné aux herbes du jardin

*

Velouté de carottes et topinambour

*

Filet de bœuf rôti entier à la fleur de sel de Guérande
sauce au poivre frais

galettes de pommes de terre à l'estragon

légumes du primeur

*

Tulipe de fruits frais et son sorbet



MENU I à Fr. 84.--

Escalope de foie gras poêlée
sauce au Porto

*

Paupiettes de sole
duxelles de légumes de saison
sauce crémeuse au champagne

*

Filet de veau braisé aux épices douces
pommes Anna
tian de légumes provençaux

*

Millefeuille de fruits frais

MENU J à Fr. 105.--

Terrine de foie gras maison et son chutney

*

Noix de St-Jacques rôties, beurre aux truffes

*

Filet mignon de veau aux chanterelles
pommes William's
mini-légumes nouveaux

*

Chariot de fromages

*

Charlotte aux fruits de saison



MENU VEGETARIEN à Fr. 50.--

Tartare de légumes de saison

*

Risotto à l'ail, tomate et olive

ou

Feuilleté aux champignons des bois

*

Carpaccio d'ananas et son sirop parfumé

boule de glace vanille

ou

Mousse au chocolat amer

Ces menus sont proposés à partir de 15 convives et
pour des raisons de qualité, nous vous saurions remerciant de choisir un seul
menu pour tous les convives.

Supplément pour choix de fromage

fr. 10.-- par personne

Sous réserve d'adaptation de prix !