



## *PROPOSITIONS DE MENU*

### *REPAS D'AFFAIRES – FÊTES – RÉCEPTIONS*

#### MENU A à Fr. 49.--

Salade de mesclun aux graines de tournesol et sésame  
éclats de parmesan

\*

Suprême de volaille à la crème de poireaux et gingembre  
pommes boulangères  
haricots verts persillés

\*

Tarte fine aux pommes tiède  
parfumée à la cannelle

\*\*\*

#### MENU B à Fr. 52.--

Velouté de carottes des sables

\*

Croustillant de saumon, beurre au safran  
riz basmati aux tomates séchées  
tombée de fenouil

\*

Panna cotta aux fruits rouges

\*\*\*



MENU C à Fr. 58.--

Terrine campagnarde aux morilles  
et sa saladine

\*

Filet d'omble chevalier snacké, beurre au citron vert  
pommes écrasées aux herbes  
bouquetière de légumes

\*

Crème brûlée parfumée à la vanille Bourbon

\*\*\*

Menu D à Fr. 62.--

Terrine de légumes au fromage de chèvre  
compotée de tomate

\*

Filet de bar à la plancha, sauce vierge  
pommes persillées  
caponata d'aubergine

\*

Crémeux chocolat

\*\*\*



Menu E à Fr. 68.--

Mousse de féra fumée du lac Léman aux agrumes

\*

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

\*

Moelleux au chocolat

\*\*\*

MENU F à Fr. 71.--

Pavé de saumon des Grisons mi-cuit  
sur son lit de jeunes pousses, sauce thaï

\*

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

\*

Gâteau au chocolat fin  
sauce anglaise à l'orange

\*\*\*



MENU G à Fr. 74.--

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

\*

Carré d'agneau rôti au romarin  
pommes William's  
petite ratatouille niçoise

\*

Parfait glacé au Grand-Marnier

\*\*\*

MENU H à Fr. 79.--

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

\*

Gâteau Opéra

\*\*\*



MENU I à Fr. 96.--

Escalope de foie gras poêlée  
sauce au Porto

\*

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

\*

Carré de veau braisé aux épices douces  
finger de rösti  
pressé de légumes grillés

\*

Saint-Honoré

\*\*\*

MENU J à Fr. 120.--

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

\*

Paris-Brest et sa déclinaison chocolat

\*\*\*



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 personnes.

Pour des raisons de qualité, nous vous prions de choisir un seul menu pour  
l'ensemble les convives.

Supplément pour choix de fromage

Fr. 10.-- par personne

Sous réserve d'adaptation de prix !