



*PROPOSITIONS DE MENU*  
*REPAS D'AFFAIRES – FÊTES – RÉCEPTIONS*  
*(valables du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre)*

MENU A à Fr. 49.--

Salade de mesclun, carottes et pickles de légumes

\*

Suprême de volaille rôti

pommes duchesse

poêlée de légumes

\*

Parfait glacé citron

\*\*\*

MENU B à Fr. 52.--

Terrine campagnarde maison, cornichons et petits oignons

\*

Ballotine de saumon aux agrumes, émulsion basilic

riz basmati, fenouil braisé

\*

Pana cotta verveine et compotée de fruits rouges

\*\*\*



MENU C à Fr. 58.--

Terrine de légumes et fromage de chèvre

Saladine, huile aux herbes

\*

Filet d'omble chevalier snacké, beurre au citron vert

pommes écrasées aux herbes

légumes du moment

\*

Crème brûlée parfumée à la vanille Bourbon

\*\*\*

Menu D à Fr. 62.--

Œuf parfait, champignons et émulsion parmesan

\*

Pavé de cabillaud à la plancha, vinaigrette câpres-citron

orge perlé

déclinaison de brocolis

\*

Le « Tout-chocolat »

\*\*\*



Menu E à Fr. 68.--

Rillettes de truite fumée au fromage frais et herbes

\*

Epaule d'agneau confite aux herbes de nos Monts

gratin de pommes de terre

courgettes rissolées

\*

Moelleux au chocolat

\*\*\*

MENU F à Fr. 70.--

Gravlax de saumon de Lostallo, blinis et crème aigrelette

\*

Contrefilet de bœuf rôti entier

en basse température, jus simple

pommes Anna

légumes du marché

\*

Vacherin maison aux fruits de saison

\*\*\*



MENU G à Fr. 74.--

Vitello tonnato maison au citron

\*

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus simple

pommes rôties

ratatouille niçoise

\*

Parfait glacé au Grand-Marnier

\*\*\*

MENU H à Fr. 79.--

Carpaccio de saumon mariné aux herbes du jardin

\*

Gaspacho andalou

\*

Entrecôte de bœuf rôtie entière à la fleur de sel de Guérande

sauce au poivre

pommes croquantes

légumes du primeur

\*

Fraisier

\*\*\*



MENU I à Fr. 96.—

Pressé de perches aux herbes,  
séré à l'aneth et concombre

\*

Filet de daurade farci aux herbes  
crème d'aneth  
julienne de légumes sautés

\*

Grenadin de veau braisé, jus riche  
finger de roesti  
tomates farcies aux petits légumes

\*

Saint-Honoré

\*\*\*

MENU J à Fr. 120.—

Escalope de foie gras poêlée  
thé parfumé aux champignons et fleurs

\*

Filet de féra du lac à l'absinthe

\*

Filet de bœuf en croûte, sauce truffée  
mousseline de pommes de terre  
mini-légumes nouveaux

\*

Chariot de fromages

\*

Entremets de circonstance

\*\*\*



MENU VEGETARIEN à Fr. 50.—

Tartare de légumes de saison

\*

Risotto à la tomate et olive

ou

Curry doux aux légumes du moment et tofu

\*

Minestrone de fruits frais

sorbet citron

ou

Panna cotta verveine et caviar de fruits

\*\*\*

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

Supplément pour choix de fromage

Fr. 10.-- par personne

Sous réserve d'adaptation de prix !