



PROPOSITIONS DE MENU
REPAS D’AFFAIRES – FÊTES – RÉCEPTIONS
(valables du 1^{er} octobre au 31 mars)

MENU A à Fr. 49.--

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

*

Suprême de volaille rôti, sauce au thym
gratin de pommes de terre
carottes vichy

*

Finger chocolat et framboise

MENU B à Fr. 52.--

Velouté de courge

*

Filet de bar en croûte d'amandes
sauce au beurre blanc
pommes écrasées
brocolis au beurre

*

Cheese-cake aux fruits de saison



MENU C à Fr. 58.--

Œuf parfait

purée de pommes de terre fumée, espuma au parmesan

*

Filet d'omble chevalier snacké, beurre au citron vert

riz parfumé

légumes du jardin

*

Crème brûlée parfumée à la vanille

Menu D à Fr. 62.--

Crème Dubarry

*

Dos de cabillaud à la plancha

sauce vierge

quinoa aux légumes

*

Vacherin glacé maison aux fruits de saison



Menu E à Fr. 68.--

Rillettes de saumon de Lostallo
aux herbes du jardin et baies roses

*

Rack d'agneau au thym
gratin de pommes de terre
flan de légumes

*

Moelleux au chocolat

MENU F à Fr. 71.--

Tataki de thon à la sauce soja et graines de sésame
émulsion au wasabi

*

Magret de canard, sauce à l'orange
purée de céleri
marrons confits

*

Triple chocolat noir



MENU G à Fr. 74.--

Rillettes de perches

*

Epaule d'agneau confite aux herbes de nos montagnes

gnocchi de pommes de terre

endives braisées

*

Omelette norvégienne

MENU H à Fr. 79.--

Terrine de campagne

*

Velouté de panais à l'huile de noisette

*

Contrefilet de bœuf rôti entier

sauce au poivre

pressé de pommes de terre

légumes du primeur

*

Suprême au chocolat et café



MENU I à Fr. 96.--

Pâté en croûte de volaille de la belle Luce au foie gras

*

Quenelle de brochet soufflée, sauce Nantua

*

Emincé de veau à la zurichoise

pommes duchesse

poêlée de légumes

*

Eclair aux agrumes et crémeux pistache

MENU J à Fr. 120.--

Foie gras mi-cuit marbré à la truffe

*

Duo de noix de Saint-Jacques à la fève Tonka

*

Filet de bœuf rôti entier, sauce au poivre
mousseline de pommes de terre fumée au charbon

variation autour de la carotte

*

Chariot de fromages

*

Baba au pomelocello



INFORMATIONS

Ces menus sont proposés à partir de 15 personnes.

Sur demande, nous élaborons également différents menus végétariens, vegan et tenant compte de vos allergies

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

Supplément pour choix de fromage Fr. 10.-- par personne.

Sous réserve d'adaptation de prix