



**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, sauce au thym

pommes de terre duchesse

poêlée de légumes

\*

Soufflé glacé aux agrumes

\*\*\*

**MENU B à Fr. 52.--**

Terrine campagnarde maison, cornichons et petits oignons

\*

Pavé de saumon aux agrumes

émulsion au basilic

riz basmati

fenouil braisé

\*

Pana cotta à la verveine et compotée de fruits rouges

\*\*\*



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

**MENU C à Fr. 58.--**

Tartare de légumes estivaux et fromage de chèvre  
saladine et huile aux herbes

\*

Filet d’omble chevalier snacké, beurre au citron vert  
pommes de terre écrasées à l’aneth  
légumes du moment

\*

Crème brûlée parfumée à la vanille Bourbon

\*\*\*

**Menu D à Fr. 62.--**

Œuf parfait, artichaut et émulsion de parmesan

\*

Pavé de cabillaud à la plancha  
risotto d’orge perlé  
déclinaison de carottes

\*

Le « Tout-chocolat »

\*\*\*



Menu E à Fr. 68.--

Rillettes de truite fumée  
au fromage frais et herbes sur son toast

\*

Ballottine de poulet au Gruyère aux herbes de nos Monts, sauce au thym  
gratin de pommes de terre

Courgettes rissolées

\*

Moelleux au chocolat

\*\*\*

MENU F à Fr. 71.--

Gravlax de saumon de Lostallo, blinis et crème aigrette  
petite salade de jeunes pousses

\*

Contrefilet de bœuf rôti entier, cuisson en basse température  
jus simple et pommes de terre Anna

légumes du marché

\*

Vacherin glacé maison aux fruits de saison

\*\*\*



MENU G à Fr. 74.--

Vitello tonnato classique maison

\*

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

pommes de terre rôties

tian aux légumes d'été

\*

Parfait glacé au Grand-Marnier

\*\*\*

MENU H à Fr. 82.--

Carpaccio de saumon mariné aux herbes du jardin

\*

Gaspacho andalou

\*

Filet de bœuf rôti entier à la fleur de sel de Guérande

sauce au poivre

finger de rösti

légumes du primeur

\*

Mille-feuille aux fruits de saison

\*\*\*



### MENU I à Fr. 96.--

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

\*

Pavé d'omble chevalier mi-cuit  
carpaccio de courgettes et sa fleur marinées à la menthe

\*

Grenadin de veau, cuisson en basse température  
jus riche et finger de rösti  
tian de légumes de saison

\*

Fraisier

\*\*\*

### MENU J à Fr. 120.--

Escalope de foie gras poêlée  
thé parfumé aux champignons et fleurs

\*

Rémoulade et sandre fumé maison

\*

Filet de bœuf Wellington, sauce à la truffe  
pommes de terre rissolées  
mini légumes nouveaux

\*

Chariot de fromages

\*

Entremets de circonstance

\*\*\*



### MENU VEGETARIEN à Fr. 50.--

Saladine de jeunes pousses au balsamique de Modène

\*

Risotto à la truffe d'été

ou

Tartare de légumes au pesto de basilic  
accompagné de burrata ou tofu

\*

Minestrone de fruits frais, sorbet au citron

ou

Panna cotta à la verveine et caviar de fruits

\*\*\*

## 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