



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

*

Dodine de volaille, jus riche
mouseline de pommes de terre
légumes du moment

*

Tirami-chou

MENU B à Fr. 52.--

Velouté de courge

*

Dos de cabillaud en croûte d'herbes
sauce au citron
pommes vapeur
brocolis au beurre

*

Cheese-cake aux fruits de saison



MENU C à Fr. 58.--

Oeuf 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 fleur d'oranger

Menu D à Fr. 62.--

Crème Dubarry

*

Filet de bar à la plancha, sauce vierge
tagliatelle sautées aux légumes

*

Vacherin glacé maison aux fruits exotiques



Menu E à Fr. 68.--

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

*

Noisette d'agneau rôtie au thym
gratin de pommes de terre
flan de légumes

*

Moelleux au chocolat, cœur de Toblerone

MENU F à Fr. 71.--

Tataki de boeuf
émulsion au wasabi

*

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

*

Vision d'une Forêt-Noire



MENU G à Fr. 74.--

Gravlax d'omble chevalier, crème aigrette

*

Epaule d'agneau confite aux herbes de nos montagnes

gnocchi de pommes de terre

sucrines braisées

*

Omelette norvégienne

MENU H à Fr. 79.--

Cannelloni de saumon fumé au chèvre frais, saladine

*

Velouté de panais à l'huile de noisette

*

Contrefilet de bœuf rôti entier

sauce au poivre

pressé de pommes de terre

légumes du primeur

*

Gâteau Opéra et sa crème anglaise



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 en croûte de pain d'épices

*

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes

*

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

variation autour de la carotte

*

Chariot de fromages

*

Baba au limoncello



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