



PROPOSITIONS DE MENU
REPAS D’AFFAIRES – FÊTES – RÉCEPTIONS
(valables du 1^{er} 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 et 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 et fenouil braisé

*

Pana cotta à la verveine et compotée de fruits rouges



PROPOSITIONS DE MENU
REPAS D’AFFAIRES – FÊTES – RÉCEPTIONS
(valables du 1^{er} avril au 30 septembre)

MENU C à Fr. 58.--

Tartare de légumes d’été 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 et 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 et 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 de la Gruyère et herbes de nos Monts, sauce au thym
gratin de pommes de terre et courgettes rissolées

*

Moelleux au chocolat

MENU F à Fr. 72.--

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 et 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 et 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 et 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
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 en 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.

Les tarifs sont susceptibles de varier selon le prix du marché !