



## Nos propositions de Menus pour groupes

- À partir de 8 personnes à commander au minimum 3 jours ouvrables à l'avance.
- En se souciant de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions, de bien vouloir limiter le choix à 1 menu pour tous les convives. Exception sera faite pour les personnes végétariennes ou ayant des allergies.
- Le nombre définitif de convives est à nous communiquer au plus tard 24 h avant votre arrivée et servira de base pour la facturation.
- Nous pourrions également vous proposer d'autres menus en fonction des arrivages des produits frais de saison, comme le gibier, asperges, crustacés .....
- Les fromages peuvent être commandés avec tous les menus pour un supplément de Chf. 8.- par personne.

### Menu Poisson

#### Amuse-bouche

---

Fricassé de perles des sous-bois, œuf coulant, espuma de Sprinz

---

Pavé d'omble chevalier aux agrumes

Lentilles crémeuses

Pommes fondantes

---

Carpaccio d'ananas, sirop au poivre de Sichuan, rhum et mousse de coco

- À partir de 8 personnes à commander au minimum 3 jours ouvrables à l'avance.
- En se souciant de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions, de bien vouloir limiter le choix à 1 menu pour tous les convives. Exception sera faite pour les personnes végétariennes ou ayant des allergies.
- Le nombre définitif de convives est à nous communiquer au plus tard 24 h avant votre arrivée et servira de base pour la facturation.

Chf. 59.-

# Menu Agneau

## Amuse-bouche

---

Sandre rôti, perles de sous-bois en lasagne, bisque d'écrevisses

---

Noisettes d'agneau au jus de romarin

Macédoine méditerranéenne

Pommes sautées

---

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé

- À partir de 8 personnes à commander au minimum 3 jours ouvrables à l'avance.
- En se souciant de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions, de bien vouloir limiter le choix à 1 menu pour tous les convives. Exception sera faite pour les personnes végétariennes ou ayant des allergies.
- Le nombre définitif de convives est à nous communiquer au plus tard 24 h avant votre arrivée et servira de base pour la facturation.

Chf. 61.-

# Menu Bœuf

## Amuse-bouche

---

Filets de Fera ou bondelles meunières

---

Mignons de bœuf aux saveurs de la Provence

Légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre gratiné

---

Café du pâtissier

- À partir de 8 personnes à commander au minimum 3 jours ouvrables à l'avance.
- En se souciant de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions, de bien vouloir limiter le choix à 1 menu pour tous les convives. Exception sera faite pour les personnes végétariennes ou ayant des allergies.
- Le nombre définitif de convives est à nous communiquer au plus tard 24 h avant votre arrivée et servira de base pour la facturation.

Frs. 69.-

# Menu Veau

## Amuse-bouche

---

Croustillant de foie gras aux saveurs exotiques

---

Pavé de veau Grand cru aux perles de sous-bois

Paniers de légumes

Mousseline de pommes de terre vitelotte

---

Poire Belle-Hélène en trompe œil

- À partir de 8 personnes à commander au minimum 3 jours ouvrables à l'avance.
- En se souciant de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions, de bien vouloir limiter le choix à 1 menu pour tous les convives. Exception sera faite pour les personnes végétariennes ou ayant des allergies.
- Le nombre définitif de convives est à nous communiquer au plus tard 24 h avant votre arrivée et servira de base pour la facturation.

Fr. 82. –