

Nos propositions de Menus

- 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 - éspuma de Sbrinz

Dos de sandre poêlée aux agrumes
Potimarron confit - fondue de poireaux
Pommes vapeur

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

Menu Agneau

Amuse-bouche

Soupe de poissons de Roches à la marseillaise – rouille et croutons

Noisettes d'agneau au jus de romarin

Macédoine méditerranéenne

Pommes grelots

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé

61

Menu Bœuf

Amuse-bouche

Dos de cabillaud royal à la plancha - risotto aux coquillage et curcuma,

Émulsion de chorizo

Mignons de bœuf aux saveurs de la Provence

Légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre gratiné

Café du pâtissier

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

Feuillantine au chocolat noir et bourbon - crémeux de châtaigne

82