

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 - espuma de Sbrinz

Filets de truite saumoné meunières

Légumes printaniers

Pommes vapeur

Parfait glacée à la Fée verte et nage de fraises

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 sandre - quinoa façon risotto - topinambours - mini fenouil - curry rouge au lait de coco

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 à l'ail des ours

Douceurs printanières

Palet breton - mousse fraises basilic - sorbet basilic - compoté rhubarbe gingembre et citronnelle

82

Menu Printanier

Burrata de Cuarnens - mousse de basilic - tartare de tomates - sorbet
Bloody Mary

CH Tagliata de bœuf grand cru - pesto d'ail d'ours
Roquette pignons - copeaux de Sbrinz
Mille-feuilles de pommes de terre

Chariot de fromages
où

Parfait glacée à la Fée verte et nage de fraises

59

Menu Dégustation

Mise en bouche

Velouté de petits pois - verveine - saumon mariné façon Gravlax - huile
fumé

Fricassée de morilles fraîche - crème - cerfeuil citronné - feuilleté

Dos de sandre - quinoa façon risotto - topinambours - mini fenouil - curry
rouge au lait de coco

Carré de veau grand cru et son jus au païen
Farandole de légumes printanière
Mousseline de pommes de terre à l'ail des ours

Chariot de fromages

Douceurs printanière (Palet breton - mousse fraises basilic - sorbet basilic
- compoté rhubarbe gingembre citronnelle)

Café et friandises

98