

Nos propositions de Menus (Novembre 2019 – février 2020)

- 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

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

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé

Menu d'hiver

Amuse-bouche

Soupe de poissons de nos lacs - croutons à l'ail - rouille

CN Tagliatta de bison - jus corsé à la truffe

Farandole de légumes d'hiver

Mille-feuille de pommes de terre - butternut

Chariot de fromage

ou

Comme un Mont blanc - châtaignes et clémentines - crème légère à la mascarpone - meringues

59

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