



Nos propositions de Menus (Juin - septembre 2023)

- *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.*

Menu dégustation

Mise en bouche

Aubergine frit - coulis de tomate - mousse de Sbrinz

Ceviche de sandre - coriandre - gingembre - citron vert et coulis de cerise au romarin

Fricassée de girolles - raviole ouverte d'houblonnier (fromage) - écume de cerfeuil

DK Filets de sole beurre demi-sel à la plancha - beurre blanc

Fenouil à l'orange et miel

Pavé de quinoa noir

Chariot de fromages

Parfait glacé à l'abricot et pistache

Café et friandises

120 / avec un verre de vin à chaque plat 163

Menu d'été

Ceviche de sandre - coriandre - gingembre - citron vert et coulis
de cerise au romarin

Veau à l'écume de girolles
Farandole de légumes d'été
Pommes de terre grelots rôties au romarin

Chariot de fromage
ou
Tartelette citron vert meringuée

61

Menu Bœuf

Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis

Mignons de bœuf aux saveurs de la Provence
Farandole de légumes printanière
Ecrasé de pommes de terre gratiné

Délices du pâtissier - Sélection de 4 mini desserts du moment

73

Menu Poisson

Cheesecake de betterave rouge - truite saumonée suisse fumée à froid - pain
de seigle

CH Filets d'omble chevalier meunière
Farandole de légumes printanière
Mille-feuille de pommes de terre

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé

71

Menu végétarien

Mozzarella de bufflone de chez André à Romanel-sur-Morges - crumble de Sbrinz - tomates - sorbet Pesto

Gnocchis poêlés - girolles fraîches - coulis de tomates - légumes d'été grillées

Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)

62

Les fromages peuvent être commandés avec tous les menus pour un supplément de

CHF 10 par personne.