

Menus banquets Hiver 2022

*Merci de choisir un menu unique pour tout le groupe
Tous nos menus sont servis avec amuse-bouche et mignardises.*

Entrées Froides

Foie gras de canard, pommes aux épices et pain brioché	CHF 38.00
Cœur de saumon fumé maison, crème à l'aneth et blinis	CHF 32.00
Salade de quinoa, graines et féta  	CHF 32.00
Tartare de daurade au citron vert, déclinaison de betteraves  	CHF 32.00

Entrées Chaudes

Ravioli aux champignons et pesto roquette 	CHF 32.00*
Velouté de potiron, crème à la truffe  	CHF 32.00*
Curry de pois chiches, chou-fleur au lait de coco   	CHF 32.00*
Noix de St-Jacques rôties, écrasé de patate douce, salicornes et vierge de tomate 	CHF 38.00*

* CHF 25.00 s'il s'agit d'une seconde entrée

Plats chauds

Suprême de volaille jaune, topinambour rôti, chou kale 	CHF 48.00
Pavé de bar cuit sur peau, mousseline de pommes de terre, salsifis poêlés 	CHF 48.00
Risotto à la courge et amaretto  	CHF 48.00
Filet de rouget, purée de céleri et petits légumes 	CHF 57.00
Filet mignon de veau aux champignons <u>ou</u> Filet de bœuf Suisse*	CHF 57.00
Millefeuille de pommes de terre et chou kale 	CHF 65.00
* Façon « Rossini » : surmonté d'une escalope de foie gras de canard poêlée	CHF 65.00

Desserts

Pavlova kiwi-mangue-passion 	CHF 15.00
Finger tout chocolat : croustillant, biscuit moelleux, crémeux et mousse	CHF 15.00
Choux noisette cœur, coulant praliné	CHF 15.00
Fondant au chocolat, glacé caramel	CHF 15.00

	Végétarien
	Sans gluten
	Sans lactose