



DÉLICE EN SUPRÊME

Entrée

Crème de champignons de souche aux baies roses

Livèche et huile de citron

Plat

Suprême de volaille rôtie au four

Sauce aux échalotes confites

Pommes de terre grenaille sautées aux aromates

Jardinière de légumes de saison

Dessert

Parfait glacé au vin cuit

Petits fruits rouges confits

Meringue

CHF 60.-

Le menu doit être uniforme pour l'ensemble des convives,
avec la possibilité d'inclure en option un menu végétarien.

Derniers désistements min. 24h à l'avance.

(Volaille: CH - glaces & sorbets faits maison)



RÔTISSERIE DU TERROIR

Entrée

Saumon mariné à l'aneth et cognac

Saladine, crème de raifort

Plat

Entrecôte de bœuf rôtie entier en basse température

Sauce au poivre vert crémée

Gratin de pommes de terre

Jardinière de légumes de saison

Dessert

Brownies et glace à la vanille

Pomme caramélisée

CHF 70.-

Le menu doit être uniforme pour l'ensemble des convives,
avec la possibilité d'inclure en option un menu végétarien.

Derniers désistements min. 24h à l'avance.

(Boeuf: CH - glaces & sorbets faits maison)



PLAISIR VEAU-LUPTUEUX

Entrée

Terrine de porc de la boucherie Gremaud
aux noisettes torréfiées
Saladine et toast

Plat

Faux filet de veau cuit entier en basse température
Sauce brune aux baies roses et livèche
Risotto crémeux aux échalotes
Jardinière de légumes de saison

Dessert

Parfait glacé à la vanille et absinthe
Poire pochée

CHF 80.-

Le menu doit être uniforme pour l'ensemble des convives,
avec la possibilité d'inclure en option un menu végétarien.

Derniers désistements min. 24h à l'avance.

(Porc & veau: CH - glaces & sorbets faits maison)



GALA GOURMAND

Entrée

Foie gras maison et cuchaule toastée

Chutney de saison

Plat

Filet de bœuf cuit en basse température

Sauce au vin rouge

pommes de terre fondantes

Jardinière de légumes de saison

Dessert

Duo de mousses au chocolat

Sorbet passion

CHF 90.-

Le menu doit être uniforme pour l'ensemble des convives,
avec la possibilité d'inclure en option un menu végétarien.

Derniers désistements min. 24h à l'avance.

(Boeuf : CH - glaces & sorbets faits maison)

VÉGÉTARIEN

Entrée

Soupe de courge

Plat

Risotto aux champignons
émulsion au safran
légumes de saison

Dessert

Idem au menu viande choisi

CHF 55.-

Le menu doit être uniforme pour l'ensemble des convives,
avec la possibilité d'inclure en option un menu végétarien.

Derniers désistements min. 24h à l'avance.

Nos apéritifs

Propositions « Maison »

Plateau de viande froide	CHF 5.- / pers.
Plateau de fromages de la région	CHF 5.- / pers.
Cuillère apéritif (1 pièce)	CHF 4.- / pers.
Saumon mariné Gravlax	CHF 6.-
Terrine de porc	CHF 4.- / pers.
Dips de légumes	CHF 5.- / pers.
Bocaux maison	CHF 6.- / 2 à 3 pers.

Les bocaux sont servis avec du pain bio de la boulangerie Brut:
houmous, tapenade, tomates séchées.

Propositions du boulanger

<u>Feuilletés non fourrés</u>	CHF 8.- / pers.
Pavot sésame cumin fromage	
<u>Feuilletés fourrés</u>	CHF 10.- / pers.
Epinard jambon anchois rissole à la viande	

Miniatures salées

Ramequin	CHF 4.50 / pce
Quiche lorraine	CHF 5.- / pce
Quiche aux poireaux	CHF 5.- / pce

<u>Mini-canapés</u>	CHF 5.50 / pce
Jambon œufs asperges	
salami céleri thon	

<u>Mini-délices</u>	CHF 5.50 / pce
jambon dinde vacherin	
gruyère salami	

Croissants au jambon	CHF 3.30 / pce
----------------------	----------------