

PROPOSITIONS DE MENU POUR BANQUETS

Frs. 57.-

*Velouté de Carotte
Coriande Fraîche*

Ou

*Crème de Courge
(selon saison)*

~

*Risotto Crémeux
aux Crevettes*

~

*Baba au Rhum
Crème Double*

Frs. 67.-

*Mesclun de Salade
Jambon Cru San Daniele
Copeaux de Parmesan*

~

*Filets de Perches au Beurre
Pommes Vapeur*

~

*Cassata Maison
Marasquino*

Frs. 69.-

*Saumon Fumé
Blinis Maison Tiède
Crème Acidulée
Câpron et Oignons Frais*

~

*Filet de Dorade poêlé
Sauce à l'huile d'olive vierge
Pommes écrasées*

~

Profiteroles au chocolat

Frs. 73.-

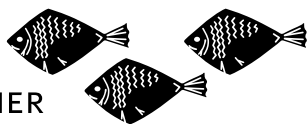
*Carpaccio de Thon fumé,
Vinaigrette aux légumes
Pain Toasté*

~

*Suprême de Volaille
Sauce Crème Légère au Citron
Pommes Nouvelles au Romarin*

~

*Cappuccino Chocolat
Granité au Whisky*



Frs. 79.-

Filets de Perche au Beurre

~

*Magret de Canard Nantais
Vinaigre Balsamique de Modène
Tombée de Légumes Saisonniers
Pommes Nouvelles au Romarin*

~

Panacota au Coulis de Framboise

Frs. 84.-

*Carpaccio de Maigre Corse
à l'huile d'olive*

~

*Cuisses de Caille Juste Poêlées,
5 pièces*

*Risotto au Mascarpone
et Jus de Caille
Tomate Confitée*

~

*Truffé au Chocolat
Crème au Café
Glace Vanille*

Frs. 89.-

*Foie Gras Maison Roulé au Poivre
Chutney de Saison
Pain Toasté*

~

*Pavé de Maigre Sauvage de Corse
Pomme de Terre Écrasée
à l'Huile d'olive
Tombée de Légumes de Saison*

~

*Pomme Tiède Caramélisée
Glace Vanille et Crème Double*

Frs. 110.-

*Tartare de Daurade
à L'Huile d'Olive
du Château D'Estoublon
Gingembre et Pain Grillé*

~

*Crevette Juste Saisies
Velouté au Safran*

~

*Filet de Bœuf au Pinot Noir
à la Moëlle
Tombée de Légumes
Pommes Pailles*

~

*Millefeuilles aux Fruits de Saison
Crème Légère*

Choix de fromages suisses et français frs. 15.-