

Propositions de menus banquets

Salade maraîchère
*** Fr. 8.50

Escalopines de volaille au citron
Risotto au vieux parmesan
*** Fr. 20.00

Trio de mini-desserts maison
Selon la saison Fr. 13.50

Fr. 42.00

Petit pâté pantin maison
et ses petites garnitures
*** Fr. 16.00

Filet de porc au four
Sauce parfumée à l'estragon frais
Pommes paillasson
Jardinière de légumes
*** Fr. 20.00

Trio de mini-desserts maison
Selon la saison Fr. 13.50

Fr. 49.50

Croustillant de champignons de saison frais
et sa fondue aux poireaux
*** Fr. 13.00

Pavé de truite des Fjords à la plancha
et son risotto aux moules Bouchot
Jus aux agrumes
*** Fr. 27.00

Parfait glacé aux fruits rouges
et sa tuile aux amandes Fr. 13.50

Fr. 53.50

Cappuccino de courge et ses copeaux de jambon Serrano
Fougasse tiède Fr. 14.00

Aiguillette de bœuf "cuisson basse température"
Jus réduit aux fines herbes
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes Fr. 28.50
Avec du faux-filet de bœuf Fr. 36.50

Moelleux aux chocolat tiède
et sa glace vanille Fr. 12.50

Fr. 55.00

Fr. 63.00

Poêlée de queues de crevettes aux épices
sur lit de mesclun de saison
Fougasse tiède Fr. 15.00

Filet de canette de Challens
Jus réduit aux épices
Petits pancakes de pommes de terre
Méli-mélo de légumes du jour Fr. 28.00

Mille-feuille à la crème de marrons
et fruits rouges Fr. 12.50

Fr. 55.50

Poêlée de filets de perches meunières
sur lit de salades de saison
Sauce parfumée à l'aneth Fr. 14.00

Suprême de pintade au four
Sauce parfumée à la raisinée
Muffins de pommes de terre
Jardinière de légumes Fr. 32.00

Crumble aux pommes et sa glace vanille Fr. 13.50

Fr. 59.50

Copeaux de saumon mariné maison et sa moutarde à la suédoise ***	Fr. 14.00
Filet d'agneau en croûte d'épices Jus réduit Paillason de pommes de terre Méli-mélo de légumes ***	Fr. 38.50
Trio de mini-desserts maison Selon la saison	Fr. 13.50
Fr. 66.00	

Poêlée de noix de St-Jacques Nage de petits légumes ***	Fr. 15.00
Terrine de foie gras maison et ses petites garnitures ***	Fr. 15.00
Filet de veau au four Jus "façon crémolata" Polenta Bramata ***	Fr. 48.00
Assiette gourmande 4 mini-desserts maison selon la saison	Fr. 15.50
Fr. 93.00	
Avec 1 entrée Fr. 78.00	

Ces menus sont proposées pour tous les convives d'une même table à partir de 8 personnes.

Vous pouvez nous contacter afin de personnaliser ceux-ci à votre guise.

Pour vos anniversaires, départs à la retraite ou autres événements particuliers, nous vous confectionnons volontiers un dessert entier décoré et garni de feux d'artifices. Par exemple, mille-feuille, vacherin glacé, St-Honoré etc. Ceci donnera une touche particulière en fin de repas et vous laissera par la même occasion de jolis souvenirs photographiques.