

Menu Formule Séminaire - CHF 28.-

Salade verte

ou

Potage du moment

Sauté de dinde Stroganov, riz aux petits légumes

ou

Filet royal de lieu noir, risotto et poivronnade

ou

Nouilles au pesto de betteraves et buratina

Dessert du moment (en option) : CHF 10.- supplément

MENU - CHF 55.-

Tartare de saumon aux agrumes
ou
Salade printanière

Entrecôte de bœuf basse température, sauce marchand de vin
ou
Filet mignon de porc aux champignons

Accompagnement :

Pressé de pommes de terre en trois couleurs
ou
Rösti revisité, déclinaison de légumes du marché

Panna cotta exotique
ou
Parfait glacé à l'absinthe

MENU - CHF 75.-

Filet de truite fumée

ou

Saumon façon gravlax

Pickles de betteraves et crème légère au wasabi

Suprême de poulet jaune aux morilles

ou

Dos de Skrei confit aux olives de Kalamata et peperonata

Accompagnement :

Pressé de pommes de terre en trois couleurs

ou

Rösti revisité, déclinaison de légumes du marché

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Crème brûlée à l'absinthe

MENU - CHF 95.-

Mi-cuit de foie gras, chutney d'oignons et petite brioche
ou
Carpaccio d'espadon en gravlax, sauce moutarde et aneth

Filet de bœuf basse température, sauce périgourdine
ou
Grenadin de veau aux écrevisses

Accompagnement :
Pressé de pommes de terre en trois couleurs
ou
Rösti revisité, déclinaison de légumes du marché

Fondant au chocolat
ou
Cœur coulant à la pistache

Apéritif Dinatoire CHF 28.-

Tapenade d'olive
Dips de légumes, sauce maison
Brochettes tomate-mozzarella
Brochettes melon, jambon cru
Focaccia "maison"
Mini Feuilletés
Mini Verrine avocat-crevettes cocktail
Plateau de charcuterie
Plateau de fromage

En Option : CHF 5.-

Falafels de betteraves et houmous
Mini toast tartare bœuf à l'italienne
Mini toast de tartare de saumon aux agrumes

Coin sucré en Option : CHF 3.50.-

Mini panna cotta
Mini tiramisu
Assortiments de mignardises