

Menus Groupes

MENU 1 – 75 CHF

Tartare de saumon d’Ecosse Ou Terrine de queue de bœuf et foie gras	<i>Scottish salmon tartare Or Oxtail terrine and duck liver</i>
Filet de bar et son risotto Ou Ballottine de volaille farcie aux morilles, sauce au thym et frites de polenta	<i>Sea-bass fillet with risotto Or Chicken meatloaf stuffed with morels mushrooms</i>
Moelleux au chocolat noir 72% et crème glacée à la vanille Ou Tarte amandine aux poires revisitée	<i>Chocolate fondant 72% cocoa with vanilla ice cream Or Revisited pear and almond tart</i>

MENU 2 – 95 CHF

Foie Gras poêlé Ou Pressé de homard, St Jacques et saumon, crème légère au safran	<i>Pan-fried duck liver Or Lobster and sea-scallop terrine with salmon, whipped cream with saffron</i>
Tournedos de bœuf, jus corsé, purée parfumée à la truffe Ou Turbot meunière au beurre citronné	<i>Beef tournedos with mashed potatoes flavored with truffle Or Turbot with lemon butter</i>
Sphère exotique, biscuit léger au coco, sorbet passion Ou Gros macaron au chocolat et au cœur de framboise	<i>Exotic entremets with coconut biscuit Or Huge chocolate and strawberry macaroon</i>

MENU VEGAN - 55 CHF

Soupe de courge	<i>Squash soup</i>
Risotto au bouillon de légumes et aux champignons	<i>Risotto with vegetables stock and mushrooms</i>
Crumble pomme poire et vanille	<i>Apple, pear and vanilla crumble</i>

Forfaits Boissons (Boissons et tarifs à la carte également disponible)

FORFAIT A – 14 CHF/personne

1 boisson non alcoolisée
1 boisson chaude
Eau minérale à discrétion

FORFAIT B – 20 CHF/personne

3 verres de vin au choix
Château d'Anglès, AOC Languedoc (ou équivalent)
Ou
Chasselas, AOC de La Cote (ou équivalent)
Ou
Château St Julien D'aille, VDP du Var (ou équivalent)
1 boisson chaude
Eau minérale à discrétion

FORFAIT C – 29 CHF/personne

1 apéritif maison
3 verres de vin au choix
Références à définir avec le sommelier
1 boisson chaude
Eau minérale à discrétion