
Easy - Menus à Composer (Dès 10 personnes – minimum 10 plats par choix)

Les entrées par pers. **14.50**

- > Salade mêlée à l'italienne avec copeaux de parmesan et croûtons
 - > Salade rampon aux lardons, œufs, croûtons et vinaigrette primavera
 - > Quiche au Vacherin Fribourgeois garnie de salade verte
 - > Crottins de Chavignol gratinés sur salade, vinaigrette primavera, bacon, tomates et pignons de pin
 - > Feuilleté à la fricassée de champignons à la crème
-

Les entrées par pers. **17.50**

- > Suprême de caille tiède sur salade verte et raisins, vinaigrette maison aux fines herbes
 - > Carpaccio de bœuf mariné, copeaux de parmesan et spaghetti légumes
 - > Tartare de thon et mangue, crème wasabi
 - > Médaillon de foie gras de canard, accompagné de compote de figue
 - > Eventail de saumon «Graved Lachs» maison, sauce aneth-moutarde
-

Les potages par pers. **12.50**

- > Consommé double de bœuf aromatisé à la tomate et perles de légumes
 - > Crème de chou-fleur au parmesan et à l'huile d'olive
 - > Velouté de carottes et patates douces au lait de coco, curry et gingembre
-

Les plats principaux par pers. **24.50**

- > Suprême de pintade, pilaf de boulgour aux légumes et crème de poivrons
- > Saltimbocca de volaille, jus à la sauge, gnocchi romaine et ratatouille
- > Emincé de bœuf de nos Monts aux champignons à la crème, roesti croustillant
- > Crevettes sautées au sauce curry rouge, riz basmati et pak choi
- > Filets de rouget cuits sur la plancha, beurre blanc aux tomates et olives, spaghetti au pesto et salade rucola

Végétarien / Sans Gluten

- > Gnocchetti Sardi à la sauce pesto-crème, salade de rucola et tomates séchées
 - > Tempura de légumes, riz à la tomate et salade de rucola
 - > Risotto aux champignons avec son croustillant de fromage et spaghetti légumes
-

Les plats principaux

par pers. **34.50**

- > Suprême de poulet jaune rôti au four, crème au foie gras et écrasée de pommes de terre légumes de saison
- > Fines tranches d'entrecôte d'agneau, purée de panais et tian de tomates et courgettes
- > Filet de féra du lac poêlé au beurre blanc aux herbes, riz pilaf et légumes du moment
- > Brochette de noix de Saint-Jacques et crevettes, crème de poivron rouge, riz créole et épinard aux échalotes
- > Pavé de saumon cuit à la plancha, risotto carnaroli et légumes du marché

Les plats principaux

par pers. **39.50**

- > Grenadin de veau cuit en basse température crème morilles, galettes de pommes de terre et disque de cèleri aux légumes tournés
- > Filet de bœuf grillé sur persillade de champignons, panier de pommes de terre et légumes du marché
- > Mignon de porc Pata Negra aux poivres, poêlé de champignons, bande de polenta et disque de cèleri aux légumes tournés
- > «Trio de la mer» Filet de dorade, saumon et crevettes, risotto au rucola et sélection des légumes
- > Filet de bar et sauce au beurre blanc et caviar Keta, riz pilaf aux fines herbes et légumes du marché

Notre sélection de fromages

- > Petite assiette dégustation 3 sortes par pers. **10.50**
- > Petite assiette dégustation 5 sortes par pers. **14.50**

Les desserts

par pers. **12.50**

- > Duo de délice vaudois, mousse au vin cuit et tartelette citron
- > Carpaccio d'ananas parfumé aux épices orientales, sorbet mangue
- > Mousse au chocolat caraibe, coulis framboise et fruits frais
- > Assortiment de fruits frais et sorbet fraise-framboise
- > Entremet mangue et fruits de la passion coulis exotique
- > Parfait glacé au Grand-Marnier et salade de d'orange marinée