

Menu de Fête à composer

Les entrées

- > Eventail de saumon «Graved Lachs» maison, sauce aneth-moutarde
 - > Médaillon de foie gras en croûte de pain d'épices, compote de figue
 - > Feuilleté aux ris de veau et champignons à la crème servi chaud
 - > Tartare de saumon fumé et noix de Saint-Jacques marinées, crème au Wasabi
 - > Escalope de foie gras et poêlée de champignons et raisin, réduction au jus de pommes
-

Les potages

- > Consommé de bœuf double aromatisé à la tomate et perles de légumes
 - > Potage aux carottes parfumées au gingembre
 - > Velouté de potiron au curry et lait de coco
-

Les plats principaux

- > Duo de filet de dorade et brochette de crevettes
Timbale de riz black & white, pavé aux légumes tournés
 - > Filet de dorade royal poêlé aux morilles à la crème
Risotto carnaroli en verrine, sélection de légumes
 - > Filet de bar et sauce au beurre blanc et caviar Keta
Riz pilaf aux fines herbes et légumes du marché
 - > Suprême de volaille jaune farci aux morilles
Pavé de polenta gratinée, Tian de courgettes et tomates
 - > Duo de filet de bœuf et mignon de veau sur fricassée de champignons
Pommes Berny aux amandes, variation de légumes tournés
 - > Médaillon de filet de bœuf «Rossini»
Galettes de pommes de terre et variation de légumes du marché
-

Les Fromages

- > Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
-

Les Desserts

- > Bombe chocolat caraïbe et mandarine, coulis framboise
- > Le trio surprise de la Pâtisserie
- > Délice au praliné et cerises, crème anglaise vanille Bourbon
- > Velours chocolat et orange confite, tuile au nougat de Montélimar

Menu complet 5 plats
par pers. 94.00

Menu 4 plats
par pers. 84.00

Menu 3 plats
par pers. 74.00

Buffet Festif (*minimum 20 personnes*)

par personne CHF 89.00

Terre & Mer

Foie gras de canard cuit sur son lit de pain d'épices et chutney mangue
Verrines colorées betterave, avocat, crevettes marinées
Verrines au tataki de thon et salade des algues
Le carpaccio de veau mariné garni de tomates séchées et parmesan
Verrines au houmous et salade de légumes crus
Crostinis au tartare de bœuf de nos Mont

Accompagnements

Salade aux crevettes, chair de crabe et riz safrané
Salade de quinoa aux légumes croquants
Caesar salade aux lamelles de poulet grillé et bacon
Assortiments de crudités
Mesclun de salades
Choix de sauces à salades
Beurre et assortiment des petits pains

Plat principal servi sur assiette

Grenadin de veau cuit en basse température
Sauce aux morilles et crème
Gallettes de pommes de terre
Pavé aux légumes tournés

Buffet de délices de notre Pâtissier

Mousse au chocolat de caraïbes et éclat de caramel
Verrine panna cotta coulis mandarine
Crème brûlée au pain d'épices
Eclair au Cointreau
Salade de fruits à la cardamome
