

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
 - > Salade de tomates et mozzarella marinée, garnie de rucola et olives
-

Les entrées par pers. **18.50**

- > 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
 - > Duo de foie gras et magret de canard fumé, chutney d'orange, figue et brioche
 - > Eventail de saumon «Graved Lachs» maison, sauce aneth-moutarde
 - > Tataki de thon sur crème de panais, panier croustillant de salade d'épinards
-

Les potages par pers. **12.50**

- > Consommé double de bœuf aromatisé à la tomate et perles de légumes
 - > Minestrone aux légumes et crostinis au pesto
 - > Crème de poireaux et pommes de terre, chiffonnade de viande séchée
-

Les plats principaux par pers. **24.50**

- > Suprême de poulet, jus corsé au vinaigre balsamique, pommes williams et légumes
- > 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
- > Pavé de saumon cuit à la plancha, riz safrané aux légumes, salade d'épinards

Végétarien

- > 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. **36.50**

- > Filet mignon de porc aux champignons à la crème,
Galettes de pommes de terre et légumes du marché
- > Suprême de poulet Ribelmals aux morilles à la crème,
Pommes Berny aux amandes et légumes du marché
- > Filet d'omble sauce au beurre blanc, pommes persillées et légumes du moment
- > Brochette de noix de Saint-Jacques et crevettes, crème de poivron rouge,
riz créole aux légumes et salade d'épinards
- > Duo de poisson et crevettes cuit à la planche, risotto carnaroli et légumes du marché

Les plats principaux

par pers. **48.00**

- > Carré 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,
Palets de pommes de terre et légumes du marché
- > Médailles de mignon de veau, jus corsé,
Pommes Berny aux amandes et palettes de légumes
- > « Trio de la mer » queue de homard, noix de Saint-Jacques et crevettes
risotto safrané et sélection de légumes
- > Pavé de bar en croûte de crumble au citron, risotto à la rucola, sauce au
beurre d'écrevisses et carrousel de légumes de saison

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
- > Verrine mousse au chocolat
- > Tartelette citron meringuée, crème mascarpone garni de fruits
- > Entremet mangue et fruits de la passion coulis exotique
- > Verrine parfait glacé au Grand-Marnier