



PROPOSITIONS DE MENU

REPAS D'AFFAIRES – FÊTES – RÉCEPTIONS

MENU A à Fr. 49.--

Salade de mesclun aux graines de tournesol et sésame
copeaux de parmesan

*

Suprême de volaille jus corsé aux épices
pommes boulangères
légumes du moment

*

Tarte fine aux pommes tièdes parfumée à la cannelle

MENU B à Fr. 52.--

Velouté de carottes de Bremblens

*

Pavé de saumon doré sur sa peau
beurre blanc au safran de Kozanis
risotto aux tomates séchées
tombée de fenouil

*

Panna cotta aux fruits de saison



MENU C à Fr. 58.--

Terrine campagnarde aux morilles
et sa saladine de chez Cuendet

*

Filet d'omble chevalier snacké, beurre au citron vert
pommes écrasées au cerfeuil
jardin de légumes

*

Crème brûlée parfumée à la vanille Bourbon

Menu D à Fr. 62.--

Velouté de céleri rôti aux truffes noires

*

Filet de bar à la plancha, sauce vierge
pommes persillées
caponata

*

Crèmeux au chocolat



Menu E à Fr. 68.--

Mousse de féra fumée du lac Léman aux agrumes

*

Noisette d'agneau rôtie à l'ail et au thym

pommes fondantes

tian de légumes

*

Moelleux au chocolat noir

MENU F à Fr. 71.--

Pavé de saumon des Grisons mi-cuit

concombre et sauce champagne

*

Contre-filet de bœuf rôti entier

en basse température, jus au poivre

pommes Anna

légumes du marché de Morges

*

Gâteau au chocolat fin

sauce anglaise à l'orange



MENU G à Fr. 74.--

Filet d'omble chevalier

*

Carré d'agneau rôti au romarin

pommes Williams

carottes en 2 façons

*

Parfait glacé au Grand-Marnier

MENU H à Fr. 79.--

Carpaccio de saumon mariné aux herbes du jardin

*

Velouté de topinambour

*

Filet de bœuf rôti entier à la fleur de sel de Trikalinos

sauce au poivre de Sichuan

palet de pommes de terre confit à l'estragon

légumes du primeur

*

Gâteau Opéra



MENU I à Fr. 96.--

Escalope de foie gras poêlée
purée de noisettes

*

Filet de sole de Bretagne, écume de champagne

*

Carré de veau rôti aux épices
mouseline de panais, carottes confites au thym

*

Saint-Honoré

MENU J à Fr. 120.--

Terrine de foie gras maison confit de fruits du moment

*

Noix de St-Jacques rôties, écume de combawa

*

Filet mignon de veau aux délices de la forêt
pommes Williams

légumes de chez Cuendet

*

Chariot de fromages

*

Paris-Brest et sa déclinaison chocolat

Ces menus sont proposés à partir de 15 personnes.

Pour des raisons de qualité, nous vous prions de choisir un seul menu pour l'ensemble des convives.

Supplément pour choix de fromage Fr. 10.-- par personne.

Sous réserve d'adaptation de prix