



# *Nos propositions de Menus*

A partir de 10 personnes



## Menu 1

Galantine de volaille en mosaïque de légumes croquants



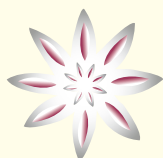
Pavé de sandre poêlé sur son lit de poireaux

Pommes nature



Nougat glacé

Fr. 44.00



## Menu 2

Crème Dubarry parfumée

au saumon fumé



Suprême de pintade farci aux abricots

Tagliatelles fraîches

Légumes du marché



Tiramisu aux fruits de la passion

Fr. 46.00



## Menu 3

Saladine gourmande  
aux beignets de fromage d'Alpage



Jambon de la Borne chaud

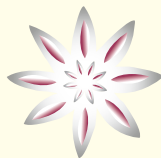
Gratin gruyérien

Fagot d'haricots



Crème brûlée à l'aspérule odorante

Fr. 48.00



## Menu 4

Rose de saumon fumé

Toasts et beurre



Magret de canard rôti au miel et gingembre

Pommes en robe sautées

Bouquetière de légumes



Trilogie fraîcheur

Fr. 54.00



## Menu 5

Roulade de sole et saumon au coulis de mangue



Araignée de veau aux essences du Sud

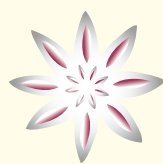
Pommes « Ensoleillées »

Légumes du jardin



Fondant au chocolat, glace vanille

Fr. 56.00



## Menu 6

Tresse de sole et saumon au coulis de pesto rouge



Souris d'agneau parfumée à l'ail et au romarin

Pommes savoyardes

Bouquetière de légumes



Panna cotta aux poires et jus de vin cuit

Fr. 58.00



## Menu 7

Saladine du pêcheur



Filet mignon de porc aux morilles

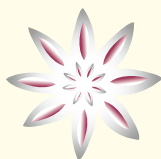
Pommes sarladaises

Légumes du marché



Duo de mousse au Toblerone

Fr. 62.00



## Menu 8

Poêlée de champignons des bois  
aux saveurs de la Gruyère



Contrefilet de bœuf rôti en cuisson lente

Sauce aux échalotes confites

Pommes Pont-Neuf

Légumes du moment



Millefeuille aux fruits

Fr. 64.00



## Menu 9

Carpaccio de thon et St-Jacques relevé au citron vert



Rack d'agneau rôti en croûte «Vert-Pré»

Pommes galettes

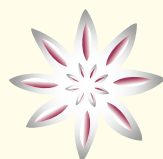
Légumes du moment



Parfait glacé aux fruits

Maracuja et Pomme d'Amour

Fr. 68.00



## Menu 10

Terrine de foie gras Maison



Filets de rouget poêlés  
à l'huile vierge parfumée au gingembre



Filet de bœuf en cuisson lente aux baies roses

Pommes Byron

Légumes du marché



Rose d'ananas aux 5 épices rafraîchie d'un sorbet cassis

Fr. 95.00



## «Gruyérien»

Planchette de viande froide

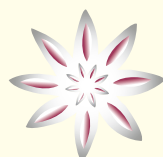


Fondue moitié-moitié



Meringues et crème de la Gruyère

Fr. 41.00



## «P'tits castors»

Salade de maïs



Bâtonnets de poisson

ou

Escalope de volaille panée

Pommes frites et légumes



Glace à choix

Fr. 22.00

Pour les plus gourmands nous suggérons également  
Plateau de fromages • Vacherin glacé • Buffet de desserts

Toutes modifications selon vos envies peuvent être envisagées dans la mesure de nos possibilités  
afin de vous satisfaire au mieux.