

PROPOSITIONS DE MENUS

Ces propositions sont destinées à des repas de groupe.
Sauf régime spécial (végétarien, intolérance alimentaire, allergie), le menu choisi devrait être le même pour tous les convives.

Menu 1

Salade frivole

Lardons, croûtons et oeuf de caille

Suprême de pintade, sauce aux morilles

Tagliatelle

Julienne de légumes

Crème brûlée à la vanille

Fr. 49.-

Menu 2

Feuilleté aux champignons

Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux

Pommes de terre nouvelles au romarin

Légumes du marché

Tarte Tatin et glace vanille

Fr. 56.-

Menu 3

Bruschetta

**Filets de saumon au beurre blanc citronné
Riz Basmati
Tomate provençale**

Salade de fruits frais

Fr. 51.-

Menu 4

Salade César

**Rack d'agneau, sauce provençale
Gratin gruérien
Légumes du marché**

Tiramisu

Fr. 56.-

Menu 5

Noix de Saint-Jacques à l'émulsion de romarin

Filet de bœuf sauce béarnaise
Gratin dauphinois
Légumes au wok

Moelleux au chocolat

Fr. 78.-

Menu 6

Salade mêlée

Fondue chinoise de bœuf 250g Fr. 39.50
Fondue chinoise de bœuf et poulet 250g Fr. 37.50

Les viandes sont servies en coupe bourguignonne.

Supplément de viande 150g Fr. 12.-

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et pommes allumette, 4 sauces, petites oignons et cornichons

Menu 7

Demi-portion de viande séchée

Fondue au choix :

Moitié - moitié

ou

Pur Vacherin

Meringues et crème de la Gruyère

Fr. 39.-
