

Proposition générale de menus d'été de juin à août

Les prix s'entendent TVA 7.7% incluse et sont valables dès le 1er janvier 2019

Les prix comprennent le travail de conception des pièces, le personnel de cuisine nécessaire pour le dressage, le buffet de présentation, les verrines et le nettoyage du matériel.

Les Entrées Froides

Gravelax de truite de Neirivue au poivre de Timut Fr. 19.00
Fleurs comestibles et suprêmes de pamplemousses
Bricelet à l'encre de seiche et coulis

Déclinaison de tomates Fr. 20.00
Noires de Crimée, ananas zebra et compotée de cœur de bœuf
Pesto de basilic et mozzarella de Buffala
Tuile croustillante

Salade de bœuf grillé et sa sauce sésame gingembre Fr. 22.00
Coulis de mangue, citronnelle, basilic thai, pousse de bambou
Cebette, pousses de soja et sésame

Carpaccio de St-Jacques sur sa gelée d'agrumes Fr. 25.00
Tartare de fruits exotiques
Tuile au pain d'épices et vinaigrette citron huile d'olive

Salade de saumon fumé et gambas Fr. 26.00
Mangue, avocat, suprêmes de pamplemousse, carottes
Tuile de pain grillé

Tartare de bar au citron vert et son mesclun Fr. 26.00
Sorbet pomme verte et coulis de cresson
Bricelet salé et beurre au citron

Tartare de gambas marinées au citron et baies roses Fr. 27.00
Coulis de mangue et de framboises
Mousseline de fenouil

Tartare de thon à l'huile de sésame sur son lit d'avocat Fr. 27.00
Compotée de tomates et coulis de basilic
Tuile croustillante

Les Entrées Chaudes

Ballotine de dorade et son émulsion de safran Fr. 26.00
Purée de patates douces et carottes fanes
Tuile croustillant

Foie gras poêlé sur sa purée de topinambours à la fève tonka Fr. 28.00
Coulis de carottes et fruits de la passion
Tuile croustillante

Les pâtes

Ravioles d'asperges vertes Fr. 26.00
Sauce aux morilles et espuma d'ail des ours

Ravioles noires de gambas, suprêmes de pamplemousses Fr. 28.00
Sauce citron safran

Les Plats

Les Viandes

Demi magret de canard Fr. 35.00
Réduction balsamique et miel de la Gruyère
Purée de patates douces
Petit légumes glacés et coulis de petits pois

Pavé de cheval Fr. 37.00
Sauce vin rouge et sa notecafé
Ecrasé de pommes de terre bleues de St-Gall (violettes)
Déclinaison de légumes de saison et purée de carottes

Filet de veau aux chanterelles et son jus Fr. 38.00
Quenelle de purée de pommes de terre à l'huile de sésame
Déclinaison de légume de saison
Duo de coulis de carottes

**** Les accompagnements et les sauces peuvent être modifiés selon vos désirs**

Les Poissons et crustacé

Filet de truite de Neirivue et ses makkis Fr. 30.00
Sauce Sauvignon Blanc et citron
Purée de patates douces
Espuma de céleri

Ballotine de fillet de sandre sur son lit de poireaux anisés Fr. 34.00
Eventail et purée de légumes de saison
Dôme d'écrasé de pomme de terre citronnée
Tuile croustillante

** Les accompagnements et les sauces peuvent être modifiés selon vos désirs

Les Fromages

Déclinaison de 5 fromages et ses garnitures Fr. 9.50
Gruyère mi-salé, Vacherin, Maréchal
Tomme de chèvre fraîche de Botterens, Tomme fleurette
Pain aux céréales et accompagnements (raisins, noix, abricots sec, confiture)

Déclinaison de 8 fromages et ses garnitures Fr. 18.00
Gruyère mi-salé, Vacherin, Brebis d'Hauteville, Mont-Vully, Maréchal
Bûche de chèvre fraîche de Botterens, tomme fleurette, bleu de Rossinière
Pain aux céréales et accompagnements (raisins, noix, abricots sec, confiture)

** L'assortiment de fromage peut varier selon vos envies.

Les Desserts

Entremet fraises-pistache Fr. 11.00
Sorbet fraise-basilic

Entremet de mousse abricot-romarin Fr. 11.00
Sorbet abricot

Entremet mousse vanille-tonka, insert fruits rouges Fr. 11.00
Pêche pochée au Grand-Marnier

Mignardises

Café mignardises Fr. 6.00

Café ou thé accompagné d'un praliné coco et d'un macaron citron vert

Assortiments de mignardises Fr. 9.00

4 mignardises et/ou assortiment de chocolats

Café gourmand Fr. 12.00

Café avec 4 mignardises et/ou assortiment de chocolats