Propositions Estivales, du 21 Juin au 30 Septembre
pour les groupes, à partir de 15 personnes
Chers clients, parmi toutes ces propositions, nous vous laissons le soin de composer UN SEUL MENU pour l'ensemble de la table

Nos premiers plats

Salade Mêlée en saladier
6.00

Soupe froide de petits pois
à la menthe
9.50

Duo de salade
aux copeaux
de Féra fumée Suisse
12.50

Terrine de foie de volaille
Suisse et sa saladine
13.00

Mousse de Féra fumée
Suisse et sa saladine
13.50

Feuilleté
Sauce chanterelles
14.00

Tartare de dorade (Grèce)
au citron et gingembre
17.00

Nos plats principaux

Rôti de porc Suisse
Sauce aux herbes du jardin
Pommes frites
Carottes à l'absinthe
18.00

Suprême de poulet jaune (FR)
et son jus brun
Riz Pilaf
Tian de légumes
24.00

Rôti de filet d'épaule
de Veau Suisse
Jus brun au romarin
Pommes de terre rissolées
Pak Choï braisé
36.00

Filet mignon de porc Suisse
Sauce chanterelles
Pommes frites
Sauté de chou rave
37.00

Filet de bœuf Suisse
Beurre Maison
Ecrasé de pommes de terre
à l'huile de truffe
Légumes du moment
46.00

Nos desserts Maison

Tarte aux fruits
7.00

Duo de Panna Cotta
aux deux coulis du Moment
8.50

Vacherin glacé meringué
8.50

Parfait glacé à l'Absinthe
9.50

Parfait glacé aux fruits rouges
9.50

Crumble froid
de fruits rouges chauds
et à la crème fouettée
Glace nougat
10.50

Bavarois aux fruits de la passion
12.50

Fondant chocolat
au coulis de fruits rouges
Glace vanille
13.50

Pour les personnes annoncées absentes le jour même du repas
le 50% du prix du menu sera facturé
En vous remerciant de votre compréhension