

PROPOSITIONS DE MENU

REPAS D'AFFAIRES – FÊTES – RÉCEPTIONS

MENU A à Fr. 46.—

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

*

Gigot d'agneau rôti au romarin
gratin dauphinois
haricots verts

*

Tarte fine aux pommes tiède
parfumée à la cannelle

MENU B à Fr. 49.—

Salade de rampon aux lardons et croûtons

*

Coulibiac de saumon d'Ecosse et féra du Léman
beurre au safran
brocoli et tomates Cherry

*

Nougat glacé avec coulis de framboises

Tous les jours à midi menu d'affaires à Fr. 47.--

MENU C à Fr. 54.--

Déclinaison du Léman
et son bouquet de jeunes pousses

*

Suprême de poulet élevé au maïs
farci de poireaux et de gingembre
risotto d'orge aux légumes croquants

*

Crème brûlée parfumée à la vanille

Menu D à Fr. 55.--

Mille-feuilles de légumes marinés
au fromage de chèvre d'Aubonne

*

Filet de fera du Léman rôti sur peau
émulsion aux épices d'Inde
Quinoa à la coriandre

*

Entremets aux fruits de saison et son sorbet

MENU E à Fr. 64.—

Thon mi-cuit au Gomasio
et sa salade asiatique parfumée au lait de coco

*

Carré d'agneau en croûte de wasabi
jus corsé
pommes de terre Darphin
bouquet de légumes

*

Moelleux au chocolat



MENU F à Fr. 65.--

Terrine de campagne au foie gras
et sa gelée de Malvoisie

*

Fleurette du primeur et son cappuccino de crème de Gruyère

*

Pavé de sandre en écailles de pommes de terre
légumes nouveaux

*

Entremets aux fruits de saison et son sorbet

MENU G à Fr. 69.50

Filet de thon mi-cuit et ses légumes croquants

*

Velouté de volaille au cerfeuil et dés de foie gras

*

Filet de boeuf rôti entier au sel de Guérande
sauce à la Syrah
pommes de terre château
légumes du marché

*

Tulipe de fruits frais de saison et son sorbet



MENU H à Fr. 73.--

Tartare de crabe au guacamole maison

*

Soupe de pêcheur du Léman

*

Filet de bœuf rôti entier à basse température
gratin de pommes de terre
tatin d'échalotes confites
légumes du primeur

*

Parfait glacé à la pistache

MENU I à Fr. 75.--

Carpaccio de saumon frais
vinaigrette aux baies roses et gingembre

*

Mille-feuilles de rouget et mijoté de fenouil
sauce vierge

*

Magret de canette
chutney de saison
pommes de terre Anna
légumes du primeur

*

Soufflé glacé au Grand Marnier

MENU J à Fr. 95.--

Escalope de foie gras chaud
sur pommes reinettes

*

Filet d'omble poché au beurre blanc
parfumé à l'huile de truffe blanche

*

Sorbet fruit de la passion au Blanc de Blanc au sureau

*

Carré d'agneau rôti à la fleur de thym
pommes de terre darphin
légumes du marché

*

Chariot de fromages

*

Croquant aux fraises et aux amandes

MENU K à Fr. 112.--

Croustillant de foie gras du sud-ouest chaud
aux fruits de saison

*

Brochette de Saint-Jacques sur un lit d'épinard
émulsion de jus de carottes et carvi

*

Vichyssoise chaude ou froide

*

Filet mignon de veau aux chanterelles et aux herbes
pommes de terre cocotte
légumes nouveaux

*

Chariot de fromages

*

Pannacotta aux fruits et son coulis



MENU VEGETARIEN 1 à Fr. 48.--

Tarte fine de légumes au pesto
salade verte

*

Risotto d'épeautre aux échalotes confites
crème chantilly

*

Ananas avec son sirop parfumé à la menthe

MENU VEGETARIEN 2 à Fr. 55.--

Pannequet de saumon à la crème acidulée et son crostino

*

Pavé de sandre
risotto à la crème de citron
pousses de roquette

ou

Pavé de saumon
fricassée de pleurotes et pousses d'épinard
condiment de pignons de pin et cébettes

*

Brochette de fruits frais caramélisés
glace vanille

Supplément pour choix de fromage

fr. 9.50 par personne

Ces menus sont conçus à partir de 15 convives !

Sous réserve d'adaptation de prix !