

# **PROPOSITIONS DE MENU**

## **REPAS D'AFFAIRES - FETES - RECEPTIONS**

### 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

\*

Coulbiac 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 !