

Propositions de menus « Printemps »

Menu à CHF 39.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Terrine de lapin aux noisettes

Ou

Crème froide de courgettes et gambas snackées

Ou

Saladine aux graines, toast de chèvre chaud et miel

Ou

Salade de tagliatelle, jambon cru du Valais, copeaux de parmesan et huile de truffe

Filet de canette au miel et gingembre

Ou

Carré de porc laqué aux épices

Ou

Brochette d'agneau et légumes de Charrat, jus au thym citron

Ou

Filet de loup poêlé, crémeux de crustacés

Sablé breton à la rhubarbe caramélisée

Ou

Tartelette au citron meringuée

Ou

Mousse passion et biscuit coco

Ou

Tartelette bourdaloue aux pêches

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Menu à CHF 54.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Pétales de saumon fumé et sablé parmesan

Ou

Terrine de caille et foie gras aux noix

Ou

Salade de tagliatelle, jambon cru du Valais, copeaux de parmesan et huile de truffe

Saltimbocca de veau à la sauge

Ou

Suprême de pintade au lard et jus réduit aux herbes et tomates séchées

Ou

Filet de daurade royale à l'unilatéral, huile vierge aux olives

Crème brûlée au Grand Marnier et agrumes

Ou

Gros éclair aux fruits de saison et crème vanille

Ou

Millefeuille glacé chocolat-fruits rouges

Ou

Minestrone de fruits frais au basilic, sorbet citron

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Menu à CHF 69.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Terrine de foie gras et pommes confites à la malvoisie

Ou

Gâteau de crabe et scampi, crémeux de coquillages aux herbes

Ou

Saladine aux asperges, copeaux de parmesan, viande séchée et huile de noisette

Saltimbocca de veau suisse, jus au marsala

Ou

Cailles rôties en feuilletage, légumes du moment

Ou

Pavé de turbot rôti au beurre, jus de viande réduit et tomates séchées

Crumble d'ananas caramélisés à la cardamome

Ou

Tiramisu aux fruits rouges

Ou

Rosace de pommes et caramel au beurre salé

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Propositions de menus « Eté »

Menu à CHF 39.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Terrine de légumes provençaux au pesto

Ou

Carpaccio de saumon au citron vert et herbes folles

Ou

Saladine aux graines, toast de chèvre chaud et miel

Ou

Salade de tagliatelle, jambon cru du Valais,
Copeaux de parmesan et huile de truffe

Paillard de veau, beurre aux herbes fraîches

Ou

Tartare de bœuf fait maison

Ou

Brochettes d'agneau et légumes de Charrat, jus au thym et citron

Ou

Filet de loup poêlé, sauce vierge

Tartelette aux fruits rouges de saison

Ou

Minestrone de fruits à la coriandre fraîche

Ou

Millefeuille glacé au chocolat et fruits rouges

Ou

Assortiment de sorbets et meringues

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Menu à CHF 54.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Flan de crabe,
Jus de coquillage émulsionné à la coriandre fraîche

Ou

Tartare de daurade aux agrumes

Ou

Brochettes de gambas au caramel de citron vert, marinade de tomates

Morceau choisi de bœuf Suisse,
Sauce au pinot noir

Ou

Filet d'agneau en croûte d'herbes,
Crème à l'ail doux et tomates séchées

Ou

Filets de daurade Royale,
Jus de barigoule émulsionné

Crème renversée au caramel

Ou

Tartelette citron fruits rouges, sorbet citron vert

Ou

Tarte feuilletée aux fruits frais, crème chiboust à la vanille

Ou

Tatin aux pêches caramélisées

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Menu à CHF 69.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Terrine de foie gras et pommes confites à la malvoisie

Ou

Salade de fruits de mer et coquillages,
Emulsion de tomates au citron

Ou

Paillard de daurade et saladine, vinaigrette passion

Saltimbocca de veau suisse,
Jus au marsala

Ou

Tube de volaille de Bresse
Farcie aux légumes et huile de truffe

Ou

Darne de turbot rôti,
Sauce béarnaise

Fraisier à la vanille bourbon

Ou

Millefeuille glacé aux fruits rouges,
Croustillant de framboises

Ou

Tarte fine aux abricots et caramel

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Propositions de menus « Automne »

Menu à CHF 39.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Marbré aux deux saumons, crème acidulée

Ou

Saladine landaise (magret fumé, copeaux de foie gras et noix)

Ou

Risotto aux champignons du moment, jus corsé

Ou

Ravioles de chasse, crémeux de Paris à l'huile de noisette

Suprême de pintade en croûte de noix

Ou

Mijoté de bœuf race Aubrac et carottes au thym frais

Ou

Filet mignon de porc au lard du Valais, sauce aux graines de moutarde

Ou

Pavé de cabillaud snacké, sauce américaine

Crème renversée au caramel

Ou

Mousse marron au whisky, glace marron et meringue

Ou

Tarte fine aux pommes flambées et sauce caramel

Ou

Sablé breton et poire pochée à la verveine, sauce chocolat

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Menu à CHF 54.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Pétales de saumon fumé et sablé au parmesan

Ou

Tourte de pigeons et duxelles de champignons,
Réduction de porto rouge

Ou

Terrine de gibier aux fruits secs

Morceau choisi de bœuf Suisse,
Sauce au pinot noir

Ou

Filet de sanglier,
Sauce aux airelles

Ou

Médailon de lotte aux aromates

Crème renversée au caramel

Ou

Omelette norvégienne marron-poire

Ou

Tiramisu au capuccino

Ou

Riz au lait allégé à la vanille bourbon

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Menu à CHF 69.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Terrine de gibier et foie gras, chutney de figues

Ou

Escalope de foie gras chaud, tatin de pommes caramélisées

Ou

Croustillant de noix de Saint-Jacques et poireaux, crème au Noilly Prat

Filet de veau aux champignons des bois

Ou

Filet de cerf Grand Veneur,
Garnitures de chasse

Ou

Goujonnette de sole,
Jus de crustacé émulsionné à l'huile de noisette

Dôme praliné-chocolat

Ou

Forêt noire, coulis griotte

Ou

Baba au rhum et fruits exotiques, tuile coco

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Propositions de menus « Hiver »

Menu à CHF 39.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Terrine de gibier, chutney de fruits automnaux

Ou

Feuilleté aux champignons des bois

Ou

Risotto aux champignons du moment, jus corsé

Ou

Crèmeux de coquillages et noix de Saint-Jacques au lait de coco

Volaille pochée, sauce suprême et légumes du moment

Ou

Mijoté de bœuf race Aubrac et carottes au thym frais

Ou

Gigot d'agneau aux épices, cuit 7 heures

Ou

Pavé de sandre au pain d'épices

Coupe dame blanche, éclats de meringue

Ou

Crumble pomme-poire

Ou

Eclair banane-chocolat

Ou

Tartelettes au chocolat amer

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Menu à CHF 54.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Tourte de pigeons et duxelles de champignons,
Réduction de Porto rouge

Ou

Crème de topinambours, dés de foie gras et champignons des bois

Ou

Croustillant de cailles et oignons confits, vinaigrette safranée

Morceau choisi de bœuf Suisse, sauce au pinot noir

Ou

Magret de canard au Porto, confit de légumes oubliés

Ou

Médallions de lotte, crémeux d'écrevisses à l'estragon

Tiramisu au café

Ou

Millefeuille traditionnel

Ou

Tartelettes aux poires et crème noisette

Ou

Riz au lait allégé à la vanille bourbon

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.

Menu à CHF 69.00 par personne
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choix)

Terrine de foie gras et pommes confites à la malvoisie

Ou

Risotto aux noix de Saint-Jacques, émulsion anisée

Ou

Feuilleté de filets de pigeons, sauce aux morilles

Filet de veau aux champignons des bois

Ou

Tube de volaille de Bresse farcie aux légumes et huile de truffe

Ou

Darne de turbot rôti, sauce béarnaise

Dôme coco-passion, coulis mangue à la cardamome

Ou

Nems de bananes au miel, sauce cacao

Ou

Vacherin glacé chocolat-vanille

*

Nous informons notre aimable clientèle que nous sommes dépendants des arrivages de marchandises et de ce fait les menus peuvent subir certains changements.