

“ MENU Q ” PRINTEMPS 2017

dès 15 personnes

MENU À 55.-

(AUSSI POSSIBLE EN VÉGÉTARIEN)

GAZPACHO DE COURGETTE INFUSÉ À LA MENTHE,
MOUSSE PIQUILLOS

BAGEL BURGER, PAIN BAGEL ARTISANAL, STEAK HACHÉ PUR
BŒUF DE NOTRE ARTISAN BOUCHER, CREAMCHEESE AU THYM,
OIGNONS CONFITS, LARD GRILLÉ, CHEDDAR, MESCLUN DE SAL-
ADE SERVI AVEC DES POMMES FRITES MAISON ET UN BOUQUET
DE SALADE

MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT,
GLACE PISTACHE

CAFÉ OU THÉ

MENU À 65.-

COMPOSITION DE LÉGUMES DU SUD,
GUACAMOLE ET CRÈME AIGRE

FILET DE LOUP DE MER À LA PLANCHA, PICO DE GALLO,
LÉGUMES PRINTANIERS ET POMMES DE TERRE FONDANTES AU
CITRON

CRÈME BRULÉE À LA CERISE FLAMBÉE AU KIRSCH

CAFÉ OU THÉ

MENU À 65.-

TATAKI DE FILET DE BOEUF SUISSE AU GINGEMBRE ET YUZU,
CONCOMBRE ET WAKAME

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, EMULSION AU CURRY VERT,
NOIX DE ST-JACQUES SNACKÉES

MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT,
GLACE PISTACHE

CAFÉ OU THÉ

MENU À 75.-

GAMBAS “BLACK TIGER” MARINÉES AUX AGRUMES,
SALADINE PRINTANIÈRE

FILET DE BOEUF SUISSE AU BEURRE DE VIN ROUGE,
LÉGUMES PRINTANIERS ET POMMES DE TERRE FONDANTES AU
CITRON

CHAUD/FROID DE RHUBARBE EN VERRINE

CAFÉ OU THÉ