

MENU POUR GROUPE - AUTOMNE 2018

Ces prix sont valables dès 20 personnes

MENU À 50.-

VELOUTÉ DE LÉGUMES AUTOMNALES AU CUMIN
MOUILLETTE AUX NOIX & CROTTIN DE CHAVIGNOL

TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF SUISSE FUMÉE
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ
RUCOLA, CHAMPIGNONS, PARMESAN, JUS TRUFFÉ
POMMES FRITES & SAUCE BARBECUE MAISON

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
FRUITS DE SAISON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 60.-

TERRINE DE SANGLIER À L'ASIATIQUE
PAIN TOASTÉ

OMBLE DES CÉVENNES & WAKAME EN SALADE
TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE & BOUILLON MISO

MÛLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ

MENU VEGGIE À 45.-

VELOUTÉ DE LÉGUMES AUTOMNALES AU CUMIN
MOUILLETTE AUX NOIX & CROTTIN DE CHAVIGNOL

LASAGNE VERDURE DU CHEF
SALADINE CROQUANTE

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
FRUITS DE SAISON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 75.-

TARTINE AUX CHAMPIGNONS
OEUF POCHÉ & ÉMULSION CHORIZO

FILET DE BOEUF SUISSE FAÇON ROSSINI
FOIE GRAS POÊLÉ, JUS DE VIANDE TRUFFÉ,
POÊLÉE DE CHOIX DE BRUXELLES AU LARD & CHATAIGNE
POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE

MÛLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ