

MENU POUR GROUPE - DÉCEMBRE 2018

Ces prix sont valables dès 20 personnes

MENU À 50.-

SOUPE DE COURGE BUTTERNUT À L'ESTRAGON
CRUMBLE DE PARMESAN & NOISETTE

TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF SUISSE FUMÉE
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ
RUCOLA, POIVRONS GRILLÉS, SAUCE CURRY ROUGE
POMMES FRITES & SAUCE BARBECUE MAISON

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
FRUITS DE SAISON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 75.-

MÉDAILLON DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICES
CHUTNEY DE COING & BRIOCHE TOASTÉE

FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI
FOIE GRAS POÊLÉ, JUS DE VIANDE TRUFFÉ,
GARNITURE DE SAISON

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ

MENU VEGGIE À 45.-

SOUPE DE COURGE BUTTERNUT À L'ESTRAGON
CRUMBLE DE PARMESAN & NOISETTE

BURGER VEGGIE
PAIN BUN DE LA BOULANGERIE VANNAY, STEAK DE
LÉGUMES MAISON, GARNITURE DE SAISON
POMMES FRITES & SAUCE BARBECUE MAISON

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
FRUITS DE SAISON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 90.-

MÉDAILLON DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICES
CHUTNEY DE COING & BRIOCHE TOASTÉE

CARPACCIO DE ST-JACQUES
VIERGE EXOTIQUE

FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI
FOIE GRAS POÊLÉ, JUS DE VIANDE TRUFFÉ,
GARNITURE DE SAISON

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ