

MENU POUR GROUPE - ÉTÉ 2018

Ces prix sont valables dès 20 personnes

MENU À 50.-

SOUPE DE TOMATE & BASILIC THAÏ
MOUILLETTE DE STRACCIATELLA

TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF SUISSE FUMÉE
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ
RUCOLA, PARMESAN, TOMATE SÉCHÉE, PESTO
POMMES FRITES & SAUCE BARBECUE MAISON

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
FRUITS DE SAISON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 60.-

TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE, CONCOMBRE & SÉSAME
SORBET YUZU, PAIN TOASTÉ

PAVÉ DE BAR CORSE & VIERGE AUX OLIVES DE KALAMATA
TIAN DE LÉGUMES & POMMES GRENAILLES

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ

MENU VEGGIE À 45.-

SOUPE DE TOMATE & BASILIC THAÏ
MOUILLETTE DE STRACCIATELLA

RAVIOLES D'AUBERGINE AU CURRY ROUGE THAÏ
SALADINE CROQUANTE

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
FRUITS DE SAISON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 75.-

ŒUF & MER
ŒUF POCHÉ, GAMBAS SNACKÉES, MOUSSELINE DE PETIT POIS
ÉCUME DE ROMARIN

FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI
FOIE GRAS POÊLÉ, JUS DE VIANDE TRUFFÉ,
TIAN DE LÉGUMES & POMMES GRENAILLES

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT PASSION, GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ