

MENU POUR GROUPE - HIVER 2019

Ces prix sont valables dès 20 personnes

MENU À 50.00

VELOUTÉ DE CHOUX FLEURS À L'HUILE DE TRUFFE
TOAST AU FOIE GRAS

TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF SUISSE FUMÉE
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ
RAMPON, ÉCHALOTE CONFITE AU VIN ROUGE & BALSAMIQUE
POMMES FRITES FRAÎCHES

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
FRUITS DE SAISON

CAFÉ OU THÉ

MENU VEGGIE À 45.00

VELOUTÉ DE CHOUX FLEURS À L'HUILE DE TRUFFE
TOAST

RISOTTO PARMESAN / CAROTTES GLACÉES
CHIPS DE LÉGUMES ET TUILE DE PARMESAN

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
FRUITS DE SAISON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 75.00

FILET DE VEAU FUMÉ PAR NOS SOINS FAÇON TATAKI
PICKLES EN FOLIES

FILET DE BOEUF 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 À 90.00

FILET DE VEAU FUMÉ PAR NOS SOINS FAÇON TATAKI
PICKLES EN FOLIES

TARTARE DE THON À L'ASIATIQUE
SALADINE CROQUANTE

FILET DE BOEUF 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