

“ MENU Q ” PRINTEMPS 2018

dès 20 personnes

MENU À 52.-

TERRINE MAISON FIGUES ET PISTACHES
PAIN TOASTÉ ET CORNICHONS

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF SUISSE
FUMÉE AUX SARMENTS DE VIGNE, BEURRE DU CHEF,
LÉGUMES GLACÉS ET POMMES FRITES MAISON

CLAFOUTIS À LA RHUBARBE
SORBET RHUBARBE

CAFÉ OU THÉ

MENU VEGGIE À 48.-

VELOUTÉ DE PETITS POIS
ARLETTE GRATINÉE AU MORBIER

RISOTTO MASCARPONE ET CITRON
SALADINE FRISÉE

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT PASSION, GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ

MENU À 69.-

TARTARE DE FÉRA, AGRUMES ET FENOUIL
COULIS DE MANGUE

SALTIMBOCCA DE VEAU
MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR, MINI CAROTTE GLACÉE
AU MIEL
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX ASPERGES

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ

MENU À 72.-

SALADE CROQUANTE AU MAGRET FUMÉ
ŒUF POCHÉ ET NOIX CARAMÉLISÉES

FILET DE BŒUF SUISSE ET JUS DE VIANDE TRUFFÉ
LÉGUMES GLACÉS ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX
ASPERGES

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,
CŒUR COULANT PASSION, GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ