

# MENU POUR GROUPE - PRINTEMPS 2019

Ces prix sont valables dès 20 personnes

## MENU À 50.00

TERRINE MAISON LARDÉE AUX NOISETTES

---

TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF SUISSE FUMÉE  
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ  
RUCOLA, LÉGUMES CROQUANTS, BEURRE PERSILLÉ  
POMMES FRITES FRAÎCHES

---

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE  
FRUITS DE SAISON

---

CAFÉ OU THÉ

## MENU À 75.00

TARTARE DE SAUMON  
PAMPLEMOUSSE / CITRON VERT /  
YAOURT FUMÉ AUX HERBES

---

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

---

MÛLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

---

CAFÉ OU THÉ

## MENU VEGGIE À 45.00

VELOUTÉ DE PETITS POIS  
TOAST AU FROMAGE FRAIS

---

RISOTTO PRIMAVERA  
CHIPS DE LÉGUMES ET TUILE DE PARMESAN

---

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE  
FRUITS DE SAISON

---

CAFÉ OU THÉ

## MENU À 85.00

VELOUTÉ DE PETITS POIS & LARD GRILLÉ  
TOAST AU FROMAGE FRAIS

---

TARTARE DE SAUMON  
PAMPLEMOUSSE / CITRON VERT /  
YAOURT FUMÉ AUX HERBES

---

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

---

MÛLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

---

CAFÉ OU THÉ