

Le buffet d'entrées tournant

.....

L'éventail de tomate et mozzarella parfumé à l'huile d'olive vierge et au basilic

Le saumon cru mariné à l'aneth et aux agrumes

Le melon de Cavaillon et son jambon cru

La salade de crevettes roses « retour des îles » au cœur de palmier et ananas

La salade fraîche du marché

Le tartare de bœuf et ses toasts

Le filet de veau rôti aux cèpes

ou

Le train de côtes de bœuf rôti, sauce bordelaise
accompagné de son gratin dauphinois
et son bouquet de légumes frais

Le buffet de desserts tournant

.....

La salade de fruits frais / Le tiramisu / La tarte au citron légèrement meringuée

Le fondant au chocolat / Les sorbets divers

CHF 89.- / 60 € par personne (hors boisson)

Le menu « 360° » ci-dessus varie au gré des saisons et en fonction du marché.

Tous ces menus sont donnés à titre indicatif.

**Notre directeur adjoint, Olivier Surmont et son assistant, Franck Thomas, restent à votre disposition
pour établir avec vous le menu le plus approprié à votre manifestations.**

La fête s'invite dans votre assiette

Panoplie

.....

La terrine de saumon aux noix de St Jacques, crème d'échalote acidulée

Le feuilleté aux champignons cuisiné à la crème

Le filet de canard poêlé au miel et épices
accompagné de son gratin dauphinois et de sa bouquetière de légumes frais

Le tiramisu, sa sauce vanille et ses fruits du moment

CHF 65.- / € 44 par personne (hors boisson)

Découverte

.....

La fantaisie gourmande aux trois saumons

Les médaillons de filet mignon de porc au jus de truffes noires
accompagnés de ses pommes châteaux et de sa fricassée de champignons

L'assortiment de fromages

Le trio de petites crèmes brûlées aux épices « à découvrir »

CHF 75.- / € 50 par personne (hors boisson)

Finesse

.....

La salade gourmande au magret de canard fumé
et foie gras salade de mesclun et julienne de légumes

Le panachée de poisson d'ici et d'ailleurs au beurre citronné
minute de légumes aux épices

Le contre-filet de bœuf rôti, sauce bordelaise
accompagné de son gratin dauphinois et sa bouquetière de légumes frais

L'assiette surprise du pâtissier aux parfums de saison

CHF 85.- / € 57 par personne (hors boisson)

Tous ces menus sont à titre indicatifs et peuvent varier au grès des saisons.