

Proposition générale de menus de printemps de mars à mai

Les prix s'entendent TVA 7.7% incluse et sont valables dès le 1er janvier 2019

Les prix comprennent le travail de conception des pièces, le personnel de cuisine nécessaire pour le dressage, le buffet de présentation, les verrines et le nettoyage du matériel.

Les Entrées Froides

Mesclun du potager et vinaigrette
Trio de coulis de carottes et de petits pois

Fr. 17.00

* * * * *

Triangle de terrine de veau à la sauge
Emulsion d'épinard et ails des ours, mousse d'asperges blanches

Fr. 24.00

* * * * *

Tartare de maquereau et son émulsion au citron vert
Coulis de carottes jaunes et cresson, fleurs comestibles
Bricelet salé à l'encre de seiche

Fr. 26.00

* * * * *

Tartare de filet de lapin aux petits légumes et cerfeuil
Coulis de carottes au gingembre et sa saladine de jeunes pousses

Fr. 26.00

* * * * *

Carpaccio de langoustines sur sa gelée d'agrumes
Fleurs comestibles, cubes de fraises, zeste de citron vert et cresson

Fr. 35.00

* * * * *

Les Entrées Chaudes

Crème d'asperges vertes et ses pointes
Mousse d'asperges blanches sur sa mouillette

Fr. 21.00

* * * * *

Couronne de feuilleté d'asperges vertes
Sauce aux morilles et Cognac

Fr. 24.00

* * * * *

Makki de cabillaud et sa sauce au citron
Purée de patates douces et coulis de petits pois

Fr. 26.00

* * * * *

St Jaques poêlées et son émulsion à l'ail des ours
Purée de patates douces et sa chips

Fr. 28.00

* * * * *

Ballotine de Homard et sa bisque
Purée de pommes de terre à l'huile de sésame torréfiée
Emulsion d'épinards et tuile

Fr. 52.00

Les Plats

Les Viandes

Ballotine de volaille farcie aux champignons de Paris dans sa feuille de choux frisé Fr. 37.00
Réduction au thym et vinaigre de Xérès
Variation de carottes, mousseline de petits pois et navets
Pommes de terre confites

Ballotine de filet d'agneau en croûte d'ail des ours et noisettes Fr. 39.00
Réduction balsamique et vin blanc
Crème choux fleurs au safran et crème de petits pois, carottes nouvelles
Polenta crémeuse au cumin

Filet mignon de veau en croûte de marjolaine et pistaches Fr. 46.00
Jus de veau à la marjolaine et vin rouge
Variation de carottes, navets et asperges vertes
Purée de pomme de terre et purée d'épinards à l'huile de noix

Les pâtes

Ravioles noires de tourteaux et bouillon thai Fr. 31.00
Brunoise de petits légumes
Espuma citronné et safané

Les Poissons et crustacés

Ballotine de filet de saumon Fr. 35.00
Purée de panais et légumes glacés
Sauce noire au citron
Tuile croustillante

Pavé de lieu noir Fr. 37.00
Quinoa aux pamplemousses
Crème de cresson citronnée et purée de chou fleur safranée
Carottes et Tuile croustillante

Les Fromages

Déclinaison de 7 fromages et ses garnitures

Fr. 9.50

Gruyère mi-salé, Vacherin, Maréchal, Mont Vully, Brebis d'Hauteville

Tomme fleurette et bleu de Rossinières

Pain aux céréales et accompagnements: raisins, noix, abricots sec, chunthey abricot

* * * * *

Déclinaison de 10 fromages et ses garnitures

Fr. 18.00

Gruyère mi-salé, Vacherin, Maréchal, Mont Vully, Brebis d'Hauteville

Tomme fleurette, Crotin et bûche de chèvre, Bleu de Rossinières, Epoisse

Pain aux céréales et accompagnements: raisins, noix, abricots sec, chunthey abricot

* * * * *

Les Desserts

Cube floqué en blanc de mousse citron et insert rhubarbe

Fr. 12.00

Biscuit sablé noisettes et décor chocolat

Sorbet fraises

* * * * *

Tarte aux fraises dans tous ses états

Fr. 12.00

Duo de quenelles de mousse vanille tonka et chocolat au lait

* * * * *

Flan crème et citron vert

Fr. 14.00

Tartare de fraises et compotée de rhubarbe

Glace vanille et sa note Baileys

* * * * *

Mignardises

Café mignardises

Fr. 6.00

Café ou thé accompagné d'un praliné et d'un macaron

* * * * *

Assortiments de mignardises

Fr. 10.00

4 mignardises et/ou assortiment de chocolats

Pâte de fruits, praliné, financier, macaron

* * * * *

Café gourmand

Fr. 13.00

Café ou thé avec 4 mignardises et/ou assortiment de chocolats

Pâte de fruits, praliné, financier, macaron