

CARTE DES MENUS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES MENUS



MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

SALADE D'HIVER & SON MALAKOFF

PLAT

SUPRÊME DE CÉLERI RÔTI
PURÉE DE CÉLERI & CITRONNELLE, PICKLES DE CÉLERI BRANCHE
& JULIENNE CROUSTILLANTE DE CÉLERI

DESSERT

PAIN D'ÉPICE AU SIROP D'ÉRABLE DE HAPPY MAPLE
POMMES CARAMÉLISÉES FAÇON TATIN & CRÈME MONTÉE

OU

SORBET ARROSÉ

51.- PAR PERSONNE

61.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

69.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS

MENU VIANDE

ENTRÉE

GRAVELAX DE SAUMON DES GRISONS & BETTERAVE

PLAT

BLANQUETTE DE VEAU & RIZ PILAF

OU

CÔTE DE BOEUF DE NOS MONTS (MINIMUM 2 PERSONNES)

SAUCE BÉARNAISE, LÉGUMES RÔTIS & FRITES

DESSERT

PAIN D'ÉPICE AU SIROP D'ÉRABLE DE HAPPY MAPLE

POMMES CARAMELISÉES FAÇON TATIN & CRÈME MONTÉE

OU

SORBET ARROSÉ

54.- PAR PERSONNE / 85.- (CÔTE DE BOEUF) PAR PERSONNE

64.- / 95.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

72.- / 103.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS

MENU POISSON

ENTRÉE

GRAVELAX DE SAUMON DES GRISONS & BETTERAVE

PLAT

FILET DE SANDRE DU LAC MAJEUR AU KIWI SUISSE
CHOUX CHINOIS RÔTIS AU SOJA & BERGAMOTTE, POMMES GAUFRETTES
VITELLOTTE, BEURRE AU KÉFIR DE KIWI

DESSERT

PAIN D'ÉPICE AU SIROP D'ÉRABLE DE HAPPY MAPLE
POMMES CARAMÉLISÉES FAÇON TATIN & CRÈME MONTÉE

OU

SORBET ARROSÉ

63.- PAR PERSONNE

73.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

83.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS

91.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS