

## **Menu 1** **(Menu de saison)**

Tulipe croustillante en feuille de brick  
Farci de salades vertes panachées  
Croutons, lardons, noix, pommes et œuf  
Et copeaux de viande séchée

\* \* \*

Crème moussueuse aux asperges  
Chantilly salée et julienne de jambon cru

\* \* \*

Suprême de poulet fermier  
Sur sa poêlée de champignons à la crème  
Gratin dauphinois servi en cocotte  
Légumes du maraîcher

\* \* \*

Vacherin glacé « Maison »  
Passion-Framboise  
Et son coulis

Menu **sans 2<sup>ème</sup> entrée** fr. 60 --  
Menu avec **la crème** fr. 68. –

## **Menu 2** **(Menu du Marché)**

Crevettes géantes et décortiquées  
Sur son tartare d'avocat, corolle de salades

\* \* \*

Crème moussueuse aux asperges  
Chantilly salée et julienne de jambon cru

**Ou**

Risotto « Carnaroli » au Johannisberg  
Asperges, parmesan,  
Rosace de jambon cru

\* \* \*

Entrecôte de bœuf  
au confit d'oignons, jus corsé  
Pomme de terre violette  
Légumes du maraîcher

\* \* \*

Mousse au chocolat  
Dés de poires au sirop et son sorbet  
Tuile croustillante

Menu **sans 2<sup>ème</sup>** fr. 72 --  
Menu avec **la crème** fr. 78. --  
Menu avec **le risotto** fr. 87. --

## **Menu 3** **(Menu printanier)**

Rose de saumon fumé d'Ecosse  
Sur son lit de feuilletage « maison »  
Crème raifort, guacamole  
Corolle de pousse de salades

\* \* \*

Crème moussueuse aux asperges  
Chantilly salée et julienne de jambon cru

**Ou**

Nage de noix de St-Jacques  
Crevettes roses et géantes décortiquée, moule  
Aux asperges et crème safranée

\* \* \*

Filet de veau aux morilles  
Purée de pomme de terre violette  
Choix de légumes du maraîcher

\* \* \*

Fromages d'alpages de nos régions  
Duo de tommes et d'alpages, rosace de tête de moines,  
Doucette, noix pommes et pain de seigle

**Ou**

Verrine de crème glacée parfumée à l'orange  
Tombée de fraise, framboise  
et rhubarbe aux zestes de citrons  
Sorbet petits fruits

Menu **sans 2<sup>ème</sup> entrée** fr. 84. --  
Menu avec **le crème** fr.92. --  
Menu avec **la nage** fr. 98. --

Pour compléter votre repas, nous pouvons aussi vous proposer notre assiette de fromages de nos régions, pommes, noix et pain de seigle fr. 13. — par pers.

**Nous vous remercions de bien vouloir choisir le même menu pour l'ensemble de vos convives**