

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



ÉTÉ 2022

MENU D'ÉTÉ

135.-

ACCORDS METS & VINS

3 suggestions 50.-

5 suggestions 85.-

JEAN-MARIE *jm* PELLETIER
MACUISINE.PRO

Tous nos prix sont en CHF, TVA 7.7% incluse

BIENVENUE AU

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Amuse-bouches

Appetithäppchen

Spirale de houmous, crevettes bleues rôties accompagnées de concombre et yogourt de Charmey

Hummus-Spirale, gebratene blaue Garnele begleitet von Gurke und Joghurt von Charmey

Jaune d'œuf de canne de M. Eddy confit à l'huile d'olive et son tout betteraves à la livèche, pousses de saladin sauvage d'Anne-Marie Maillard

Mit Olivenöl konfiertes Enten-Eigelb von M. Eddy, allerlei Randen an Liebstöckel
und wilde Salatsprossen von Anne-Marie Maillard

Côte de bœuf de la ferme Minder à Avenches, au beurre fermier, dattes et échalotes Ecrasé de courgettes au basilic et petites tomates arc-en-ciel confites

Rinderkotelett vom Bauernhof Minder in Avenches an Käsereibutter, Datteln und Schalotten
Zucchini mit Basilikum und kleinen kandierten Regenbogentomaten

Tavillon de fromages 100% fribourgeois et leurs condiments (suppl. 15.-)

Holzschindel mit 100% Freiburger Käse garniert (Zuschlag 15.-)

Crème légère au lait d'amande, compotée et sorbet à l'abricot, miel de lavande et nougatine

Leichte Mandelmilchcreme, eingelegte Aprikosen und Aprikosensorbet, Lavendelhonig und Nougat

Arabesque biscuitée, moelleux de noix de coco, crème légère citron vert yuzu, fraises du pays et sorbet basilic

Feines Kokosnussbiskuit, leichte Yuzu-Limonencreme, Schweizer Erdbeeren und Basilikumsorbet

Mignardises

Kleine Köstlichkeiten

Provenances : Suisse

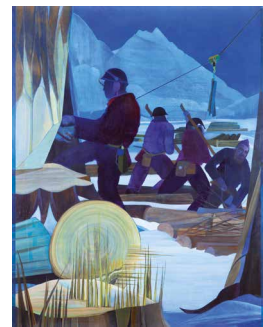
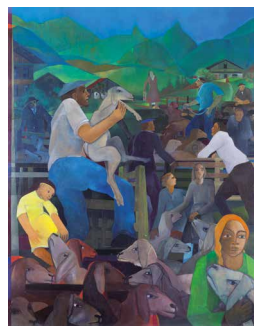
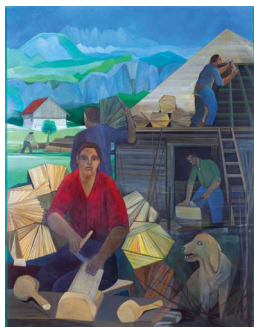
Sur demande, nos chefs de service vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Hotel Cailler

Le nom du restaurant gastronomique « Quatre Saisons » est inspiré par la série des tableaux de Jacques Cesa. L'artiste grüerien a peint cette série pour l'Hôtel Cailler.

Il a illustré les saisons, la luminosité particulière, ainsi que l'évocation des métiers traditionnels de la montagne.

Les tableaux sont en exposition à l'hôtel, acrylique sur bois.



Jacques Cesa relatant sa rencontre avec Claude Cailler au Printemps 1983

« Il m'avait convoqué par téléphone, je devais me rendre à Charmey pour 8h30, le matin, dans le tout nouvel Hôtel Cailler, qu'il venait de construire.

Il parlait comme un académicien. J'étais intimidé. "Voilà, mon cher Monsieur ! J'ai envie de vous commander une œuvre pour la placer dans l'Hôtel. Je souhaiterais que cette œuvre respire, en quelque sorte, le pays de Gruyère."

"Alors, qu'allez-vous me proposer ? Je vous écoute."

Je disais tout à l'heure que j'aimais beaucoup cette vallée. Elle contient une mémoire rurale impressionnante par les différents métiers pratiqués dans les différents villages, puis il y a tout le monde des alpages, l'estive des troupeaux...

Sur cette idée, sur ce principe, je vous propose de réaliser 4 portraits, au rythme des saisons : et en un seul souffle, je lâche...

L'HIVER, avec les bûcherons de la commune de Charmey.

Le PRINTEMPS, avec les tavillonneurs de la vallée.

L'ÉTÉ avec les faneurs.

L'AUTOMNE avec justement, la foire aux moutons à Jaun !

Épilogue. Claude Cailler ne discuta pas du prix, et me donna un délai de 6 mois, pour réaliser les 4 peintures. »