

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AUTOMNE 2022

MENU D'AUTOMNE

135.-

ACCORDS METS & VINS

3 suggestions	50.-
5 suggestions	85.-

JEAN-MARIE *jm* PELLETIER
MACUISINE.PRO

BIENVENUE AU

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Amuse-bouches

Appetithäppchen

**Gravelax de saumon des Grisons à la betterave,
yogourt de Charmey aux herbes et gel d'agrumes**

Bündner Lachsgravelax mit Randen, Joghurt aus Charmey mit Kräutern und Zitrusfruchtgel

**Grand tortellini farci aux cuisses de grenouille de Vallorbe,
air d'herbes fraîches aillées, palet de potimarron rôti**

Tortellini gefüllt mit Froschschenkeln aus Vallorbe,
Emulsion aus frischen Kräutern mit Knoblauch, geröstete Kürbisscheibe

**Filet de chevreuil pris dans la selle à la moutarde de Bénichon,
pommes-pommes et variation de légumes d'automne**

Rehfilets aus dem Rehrücken mit Kilbi-Senf, Kartoffel-Apfel und Herbstgemüse garnitur

**Tavillon de fromage 100% fribourgeois,
chutney poire à Botzi et ses bricelets (suppl. 15.-)**

Holzschindel mit 100% Freiburger Käse, Büschelibirnen-Chutney und Bretzeli (Zuschlag 15.-)

**Nage de fruits exotiques aux senteurs de Timut,
espuma coco et tuile croquante à l'orange**

Exotische Fruchtsuppe parfümiert mit Timut-Pfeffer, Kokosnuss-Espuma und knusprigem Orangenbiskuit

**Mariage chocolat et noisettes du Piémont,
tuile au grué de cacao et truffes pralinées coco, glace praliné**

Delikatesse aus Schokolade und Piemonteser Haselnüssen,
Kakao-Kokosnussbiskuit mit Pralinentrüffel, Pralineneis

Mignardises

Kleine Köstlichkeiten

Provenances : Saumon et Grenouilles-Suisse, Chevreuil – Europe

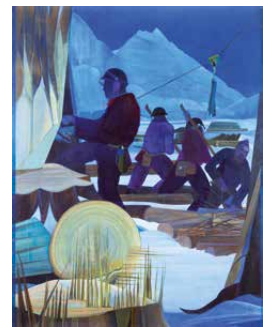
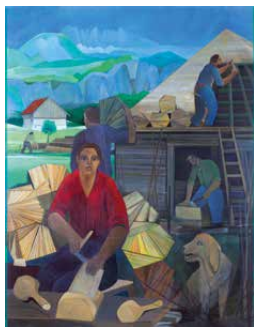
Sur demande, nos chefs de service vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Hotel Cailler

Le nom du restaurant gastronomique « Quatre Saisons » est inspiré par la série des tableaux de Jacques Cesa. L'artiste grüérien 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. »