

LE NOM DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE « QUATRE SAISONS »
EST INSPIRÉ PAR LA SÉRIE DES TABLEAUX DE JACQUES CESA.

L'artiste gruérien 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 au sous-sol de l'hôtel, acryl sur bois.

POUSSES RHUBARBE AIL NOUVEAU
ASPERGES **AIL DES OURS** ARTICHAUT
OXALIS FLEURS CÉRISE PETITS POIS BOURRACHE
DENT-DE-LION **MORILLE** SOURCE
RENAISSANCE GRENAILLE
RADIS FÈVES



MENU
PRINTEMPS

Hotel Cailler

www.hotel-cailler.ch

4 SAISONS
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENU DE PRINTEMPS

CHF 89.-

Amuse-Bouche
en deux étapes

♦ ♦ ♦

Gamberoni rosso
Pomme verte et betterave
Mousse citronnée, melba de cuchaule

♦ ♦ ♦

Poire de Ris de veau du pays
Asperges blanches
Petits lardons grillés et pommes ratte
Pickles d'oignon rouge, fèves

♦ ♦ ♦

Avant dessert

♦ ♦ ♦

Sphère de griottes et chocolat blanc
Buchette meringuée en spirale

Menu et Harmonie Mets & Vins CHF 124.-
incluant une dégustation de vins

MENU CAILLER

CHF 105.-

Amuse-Bouche
en deux étapes

♦ ♦ ♦

Oeuf de caille en gelée de concombre
Saumon Salma, pomélo
Feuilles d'oxalis

♦ ♦ ♦

Lasagnes de morilles
Asperges au foie gras de canard
Emulsion des sous-bois fumée

♦ ♦ ♦

Filet de sole façon Dugléré revisitée
Coulis de tomates séchées au basilic cress

♦ ♦ ♦

Fromages d'ici et d'ailleurs

♦ ♦ ♦

Avant dessert

♦ ♦ ♦

Feuillantine aux variations de chocolats
Crumble et feuille d'or
Glace chocolat blanc vanillée

Menu et Harmonie Mets & Vins CHF 150.-
incluant une dégustation de vins

MENU GOÛT & HARMONIE

CHF 135.-

Amuse-Bouche
en deux étapes

♦ ♦ ♦

Tartare de filet mignon de veau élevé sous la mère
Spaghetti d'asperges marinées
à l'huile de noisette du moulin de Severy

♦ ♦ ♦

Cuisses de grenouilles de Vallorbe désossées
à la crème de pleurotes
Emulsion d'ail des ours

♦ ♦ ♦

Côte d'agneau de la ferme de Vessy en croûte d'agrumes
Orge perlé comme un risotto,
Bonbon de pak choï et carottes

♦ ♦ ♦

Fromages d'ici et d'ailleurs

♦ ♦ ♦

Avant dessert

♦ ♦ ♦

Sablé breton
à la crème légère de pistache et
framboise et son sorbet

Menu et Harmonie Mets & Vins CHF 190.-
incluant une dégustation de vins

MENU DÉGUSTATION CHF 150.-

Menu de dégustation, surprise de 7 plats

À LA CARTE

NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI NOS MENUS À LA CARTE

Nos entrées	CHF 32.-
Nos plats	CHF 58.-
Nos entremets	CHF 22.-

Chef de cuisine **Jean-Marie Pelletier**