

**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 à l'hôtel, acryl sur bois.



automne19



Provenances:

Chamois : Autriche
Chevreuil : Autriche
Loup de Mer : France
Saint-Pierre : France

AUTOMNE

Hotel Cailler

4 SAISONS
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENU CAILLER

Amuse - bouche en gourmandise



Marbré de loup de mer aux algues marines
Fraicheur de condiments d'herbes et fleur anisée



Royale de chou-fleur, œuf de poussine « Belle-Luce »,
Croûtons de cuchaule, caviar de Frütigen, écume de crustacés



Blanc de Saint Pierre, cuisson vapeur douce
Topinambours - coquillages - Champagne



Notre sélection de fromages de la région



Avant dessert



Sphère chocolatée Grand Cru
Cœur vanille et poire confite, crème glacée marron - rhum

CHF 135.- sans fromages
CHF 145.- avec notre sélection de fromages

ACCORD METS & VINS

3 VERRES	CHF 45.-
4 VERRES	CHF 60.-
5 VERRES	CHF 75.-

MENU DE SAISON

Amuse - bouche en gourmandise



Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées aux agrumes,
Litchi et oursin glacé



Raviole de volaille «pattes noires» de la Gruyère
Champignons et consommé corsé



Dos de chevreuil rôti, sauce cacao, chou rouge mariné
Mousseline de panais vanillé, pétales de chou de Bruxelles,
Marrons glacés



Notre sélection de fromages de la région



Avant dessert



Breton cannelle
Perles de pommes, verveine, mirabelle et son sorbet,
Crème légère vanille - caramel

CHF 155.- sans fromages
CHF 165.- avec notre sélection de fromages

À LA CARTE

NOUS PROPOSONS AUSSI NOS MENU À LA CARTE

NOS ENTRÉES	CHF 35.-
NOS PLATS	CHF 62.-
FROMAGES	CHF 22.-
NOS ENTREMETS	CHF 22.-

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

PRIX EN CHF, TVA 7.7% INCLUSE

Chef de cuisine
Jean-Marie Pelletier