

## MENU DE SAISON Septembre – Octobre 2020

Amuse-Bouche

---

Le retour d'une cueillette de champignons des sous-bois  
Sponge cake au persil  
Cristalline de pommes de terre

---

Brochet de nos lacs, risotto d'épeautre à l'oseille  
Sauce hollandaise au beurre noisette

---

Filet de chevreuil pris dans la selle  
Courge, curry pourpre, crème de coriandre à la noix de coco  
Maki de chou-rouge

---

Chariot de fromages de notre région

---

Avant dessert

---

Pain de Gênes à la poire  
Crème aux amandes, sorbet poire-vanillé

Chef de cuisine Jean-Marie Pelletier  
Chef Pâtissier Cédric Millet  
Hotel Cailler 2020

3 mets au choix CHF 95.-  
4 mets au choix CHF 130.-  
5 mets CHF 155.-  
Chariot de fromage CHF 15.-

Notre maître d'hôtel vous propose une harmonie vins ou boissons sans alcool pour chaque plat.

*Au fil du dîner...*

*La fleur des alpes, les mines du sel de Bex  
Le beurre et la crème double de la laiterie de Charmey  
Le pain de tradition de la boulangerie du Parc  
Le chocolat de notre pâtissier*

*Poissons : Suisse  
Chevreuil : Autriche  
Légumes et fromages : Suisse*

*Hotel Cailler*

---