

Menus de fête à composer

Propositions Printemps/été

Entrées froides

20.00

- ❖ Variation de tomates anciennes, eau de pastèque légèrement gélifiée, mozzarella avec basilic kress.
- ❖ Foie gras en ballotine à la gelée de réglisse, marmelade de fraise, pain brioché tiède
- ❖ Cannelloni de thon rouge aux asperges, vinaigrette de légumes croquants

Entrées chaudes

25.00

- ❖ Œuf fermier de Charmey cuit à la juste température, crème de morilles et asperges, émulsion de parmesan
- ❖ Dos de cabillaud rôti sur un caviar d'aubergine, vierge de tomate, citron et feuille de roquette.
- ❖ Risotto aux morilles farcies de ris de veau, jus corsé au vin rouge, parmesan et feuilles d'épinard à cru

Plats

50.00

- ❖ Côte de bœuf du pays cuite au sautoir au poivre Maggia, navet et pois gourmands, mousseline de carotte parfumée au chorizo, pousses d'herbettes.
- ❖ Filet d'agneau et son jus au thym citronné, quinoa et pesto au jus d'olives
- ❖ Pièce ronde de veau cuite en basse température, quartier de pomme rôtie au romarin, légumes primeur glacés

Fromages

12.00

- ❖ Tavaillon de fromage de notre belle région, 3 sortes.
- ❖ Variation de Gruyère, 3 sortes
- ❖ Brie de Meaux à la truffe

Desserts

15.00

- ❖ Macaron aux fruits rouge rafraîchi au fromage blanc
- ❖ Sphère de cerise et chocolat blanc, coque meringuée en spirale
- ❖ Dôme chocolat – abricot et son coulis, sorbet abricot lavande

Propositions Automne/hiver

Entrées froides 20.00

- ❖ Thon rouge, navet boule d'or, yuzu et mandarine.
- ❖ Foie gras entier poché au vin chaud, chutney de datte à l'orange
- ❖ Moelleux de champignons des sous-bois et petits légumes, gelée de vin cuit et feuille de roquette.

Entrées chaudes 25.00

- ❖ Noix de Saint-Jacques rôtie au sésame-pistache, variation de carottes.
- ❖ Salsifis meunière, pousses de moutarde et crumble de noisettes émulsion truffée
- ❖ Bisque de homard au nuage d'agrumes

Plats 50.00

- ❖ Filet de veau, échalote confite, céleri, poire et mousseline de pommes ratte
- ❖ Cœur de filet de bœuf cuit saignant, sauce au vin rouge, légume de saison, pommes de terre rôties
- ❖ Ballotine de pintade rôtie, trait de mousseline, courge, choux de Bruxelles et marrons glacés
- ❖ Médaillon de chevreuil pris dans la selle, maïs, betterave, pommes rôties et jus de grenade (supplément de CHF 5.-)

Fromages 12.00

- ❖ Tavaillon de fromage de notre belle région, 3 sortes.
- ❖ Variation de Gruyère, 3 sortes
- ❖ Brie de Meaux à la truffe

Desserts 15.00

- ❖ Crèmeux vanille, pommes flambées et coulis de caramel,
- ❖ Mousse de pomme au calvados, crumble à la vanille
- ❖ Macaron à la mandarine Impérial et son sorbet
- ❖ Finger chocolat belle-Hélène et son sorbet poire

Pièces montées

12.00

- ❖ **Boréal** : mousse chocolat noir et crémeux vanille
- ❖ **Mélo die** : mousse chocolat au lait et crémeux citron broyé
- ❖ **Pêché breton** : mousse crème de gruyère et crémeux fruits rouges
- ❖ **Passoa** : mousse fraise et crémeux passion
- ❖ **Arabesque** : mousse mangue passion et crémeux groseilles
- ❖ **Trois merveilles** : mousses aux 3 chocolats
- ❖ **Baccara** : mousse framboise et crémeux à la rose
- ❖ **Théâtre** : mousse pomme verte, mousse chocolat lait fleur de sel et pomme flambée
- ❖ **Vacherin glacé** : 2 parfums de glaces ou sorbets

Entrées

- Saumon entier « en Bellevue » et poisson fumé
- yakitori au miel et soya
- plateau asiatique en friture sauce aigre douce et soya
- Roastbeef froid sauce tartare
- Planchette de viande séchée
- Queues de gambas au piment d'Espelette et taboulé aux petits légumes
- Variation de sushis et maki sauce soya, wasabi, gingembre confit
- Ailerons de volaille laqué légumes woks
- Crudité de légumes et ses deux sauces » maison »
- Pointes d'asperges verte et jambon cru
- Cocktail de crevette rose sauce calypso
- Carpaccio de bœuf parfumé à la truffe et copeaux de parmesan
- Moule ouverte gratinée aromatisé d'un pesto de roquette
- Guacamole et nachos
- Petit pâté apéro moutarde
- Tomate –mozzarella & pousse de saladine
- Divers verrines gourmandes
- Foie gras mi- cuit au torchon chutney de saison
- Vitello tonato aux câpres
- Duo de melon et viande séchées de nos montagnes
- Salade de fruits de mer méditerranéenne
- Diverses salades et sauce française et Italienne

Plat chaud

- Gigot d'agneau piqué à l'ail, jus réduit au vin cuit
- Emincé de veau à la crème de Gruyère
- Filet de porc cuit en base température aux champignons des sous-bois
- Contre filet de bœuf au jus truffé
- Filet de daurade à la vierge de légumes
- Queues de gambas à la provençale
- Gratin dauphinois
- Assortiment de légumes du marché
- Riz basmati aux pignons de pins et cèbettes
- Pommes grenaille sautées à la fleur de sel
- Penne au pesto Genovese
- Tagliatelles au beurre fermier

Plateau de fromage de notre région et ses garnitures

Buffet de desserts

- Carpaccio de fruits orange et ananas
- Divers tartes maison
- Verrine gourmande de notre chef pâtissier
- Meringue crème double
- Duo de mousse aux chocolats
- Crème brûlée à la vanille
- Baba au rhum
- Mini éclairs au chocolat et Mocca
- Vermicelles de marrons et éclats de meringues
- Flanc caramel
- Poire au vin rouge

Forfaits boissons

Afin d'accompagner vos repas nous vous proposons une sélection de forfaits boissons ou notre carte des vins

Numéro 1 **18.00**

- ❖ 1 dl de vin du canton par personne (blanc ou rouge)
- ❖ 5 dl d'eau par personne
- ❖ 1 café/thé par personne

Numéro 2 **35.00**

- ❖ 3dl de vin du canton par personne (blanc ou rouge)
- ❖ 5 dl d'eau par personne
- ❖ 1 café/thé par personne

Numéro 3 **50.00**

- ❖ 5dl de vin du canton par personne (blanc ou rouge)
- ❖ 5 dl d'eau par personne
- ❖ 1 café/thé par personne

Suppléments :

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| ❖ 1 coupe de champagne par personne | 14.00 |
| ❖ Digestif | 10.00 |
| ❖ Dl de vin | 7.00 |
| ❖ Café/thé | 4.00 |
| ❖ Bière | 5.00 |
| ❖ Sodas/Thé froid litre | 2.00 |

Apéritif classique 1h **25.00**

Supplément 30 min **8.00**

- ❖ Vin blanc et rouge du Vully en désirée
- ❖ Jus d'orange
- ❖ Eaux minérales
- ❖ Assortiment de salés (cacahuètes, chips, ...)

Apéritif vigneron 1h **35.00**

Supplément 30 min **10.00**

- ❖ Vin blanc et rouge du Vully en désirée
- ❖ Kir vin blanc
- ❖ Jus d'orange
- ❖ Eaux minérales
- ❖ Flûtes feuilletées
- ❖ Planchette gruérienne (viandes froides et fromages)

Le bar Cailler 1h **41.00**

Supplément 30 min **13.00**

- ❖ 1 coupe de champagne
- ❖ Vin blanc et rouge du Vully en désirée
- ❖ Campari, cynar, martini, Whisky, Gin, Vodka, Rhum et bière
- ❖ Divers accompagnements
- ❖ Flûtes feuilletées

Le bar Champagne 1h **53.00**

Supplément 30 min **19.00**

- ❖ Champagne à volonté
- ❖ Kir royal
- ❖ Jus d'orange
- ❖ Flûtes feuilletées

Prix par personne en CHF (TVA 7.7% incl.)