

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.



# PRINTEMPS

## PRINTEMPS 19

PROVENANCES :

AGNEAU : SUISSE  
KING CRABE : NORVÈGE  
PERCHE : SUISSE  
TRUITE : SUISSE  
ROUGET : FRANCE  
ASPERGES : SUISSE  
PIGEON : FRANCE

*Hotel Cailler*

**4** SAISONS  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## MENU DE PRINTEMPS CHF 95.-

Amuse - bouche en gourmandise



Morille farcie de ris de veau du pays  
Crème de petits pois, nuage de lait de la Gruyère aux amandes



Filet d'agneau de nos prairies au pesto de tomate-citron  
Cannelloni d'aubergine au caviar,  
Piquillos confits



Avant dessert



Baba vanillé  
Confit framboise – griotte, sorbet et crème pistache

Menu et harmonie mets & vins CHF 140.-  
incluant une dégustation de vins

## MENU CAILLER CHF 135.-

Amuse - bouche en gourmandise



Fraîcheur de King Crabe  
Avocat - asperge - radis



Œuf fermier de Charmey coulant aux petits pois verts  
Nuage de lait aux morilles  
Melba de cuchaule et copeaux de Lomo



Rouget cuit en écailles  
Artichaut bouquet en barigoule, dents-de-lion



Notre sélection de fromages de la région



Avant dessert



Finger de carrot cake  
Feuillantine et crème Gianduja  
Cube de carotte à l'orange fondante, crème légère et sorbet

Menu et harmonie mets & vins CHF 210.-  
incluant une dégustation de vins

## MENU GOÛT ET HARMONIE CHF 155.-

Amuse - bouche en gourmandise



Duo d'asperges vertes de Saillon au caviar de Frütigen  
Flocons de jaune d'œuf fermier



Raviole de perche Löö aux chanterelles  
Nuage d'ail des ours, pomme de terre vitelotte



Suprême de pigeonneau rôti sur peau  
Fleurette de petits pois et lardons paysans fumés,  
Jus réduit aux fruits rouges



Notre sélection de fromages de la région



Avant dessert



Financier à l'huile d'olive  
Crème légère yuzu-basilic, sorbet et confit de fraise Mara

Menu et harmonie mets & vins CHF 230.-  
incluant une dégustation de vins

## À LA CARTE

NOUS 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