

COLLECTION DES MENUS

AUTOMNE-HIVER 2021-2022

ESPRIT FESTIF

Soupe de courge
Crème de marron dans tous ses éclats
~
Croustillant de saumon
Risotto safrané et trilogie de légumes
~
Chocolat en deux façons

39 CHF par personne

SIMPLEMENT BON

Terrine de saumon au citron vert
~
Emincé de boeuf chasseur
Ecrasé de pommes de terre
et légumes snackés
~
Coupe glacée prune/cannelle

39 CHF par personne

CÔTÉ CAMPAGNE

Amuse-bouche
~
Assortiment de salaison
~
Suprême de pintade désossé en ballotine,
croûte de mendiant,
pommes de terre croquettes et courge poëllée
~
Chaud-froid de mandarine Napoléon

54 CHF par personne

TERRE-MER

Amuse-bouche
~
Bouchons de Puidoux sur son lit de mesclun
~
Cassolette de crevettes géantes
et sauce armoricaine
Duo de riz et légumes de saison
~
Vermicelles de châtaigne et ses meringues

54 CHF par personne

MENU DU CHEF

Amuse-bouche
~
Terrine de foie gras maison, chutney de figues
et pain d'épices
~
Duo de saumon fumé surmonté
de son tartare à l'absinthe
~
Filet de boeuf de nos régions, sauce morilles
Gratin daupinois et légumes croquants
~
Pavé truffé au chocolat d'équateur

69 CHF par personne



Tous nos prix s'entendent hors boissons, TVA et service inclus. En cas d'allergies, merci de prévenir le service. Si vous souhaitez un aménagement, n'hésitez pas à nous en faire part, nous avons des solutions pour vous.

CRÊT  BÉRARD