



MENU DE SAISONS

disponible d'avril à septembre

Faites votre choix parmi les propositions de notre Chef.

Créez votre menu en sélectionnant un potage ou une entrée, un plat et un dessert.

Le menu doit être unique pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être choisie pour le plat principal. Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

Potage, plat, dessert: CHF 39 | Entrée, plat, dessert: CHF 49




AMUSE-BOUCHES (+5/pp)

Beignet au fromage de Crêt-Bérard 
Gaspacho aux légumes et son sorbet basilic 
Cappuccino de courgettes au thym 

POTAGES ENSOLEILLÉS

Velouté de brocoli et asperges, brochette de crevettes
Gaspacho de légumes méditerranéens, sorbet au citron et basilic 
Soupe de melon et menthe poivrée 



ENTRÉES

Crevettes à l'ail et au persil, fraîcheur de salade et roquette, croustillant de pain aux céréales
Timbales d'asperges au parmesan, petits pois à la crème de thym 
Burrata, aubergines marinées et tomates grillées en grappe, pesto de basilic et poivrons 
Tartare de betterave Crêt-Bérard, crémeux d'avocat et croustillant salé 
Saumon d'Atlantique fumé à froid, salade d'algues et concombre au sésame
Tartare de saumon frais et fumé aux pommes vertes, poivrons, fromage crémeux et Ouzo 12
Jambon cru des Grisons, melon de saison, doucette et huile de noisette
Pâté de canard campagnard et son mesclun, vinaigrettes aux fruits rouges

RAFRAICHISSANTS (+5/pp)

Sorbet citron
Granité au Calvados
Granité d'orange à la tequila et grenadine

PLATS PRINCIPAUX

Panaché de saumon, coquille Saint-Jacques et crevettes au citron, crème à la ciboulette
Carré d'agneau en croûte d'herbes aromatiques et pistaches, jus corsé (+12/pp)
Suprême de pintade farcie au beurre de poivrons, sauce poivre vert
Contrefilet de bœuf de nos régions à la mignonnette, jus marchant de vin, beurre maître d'hôtel (+8/pp)
Escalope de veau aux asperges vertes et morilles (+10/pp)
Curry vert de tofu, champignons au lait de coco, riz jasmin 
Galettes maison aux légumes, sauce yaourt aux poivrons rôtis ou basilic 
Filet de truite saumonée snacké et sa sauce vierge

Choix d'une garniture

Écrasé de pommes de terre et poireaux
Gratin de pommes de terre
Pommes grenailles
Tagliatelles fraîches aux œufs
Riz noir «Venere» à la brunoise de légumes

Choix d'un légume

Bouquet de légumes
Légumes rôtis ou snackés
Écrasé de petits pois et carottes à la menthe

PLANCHETTE DE FROMAGES (+8/pp) (choix de 4)

Accompagnés de raisins, abricots séchés et tomates cerises

Gruyère AOP

Tête de Moine

Tomme Vaudoise

Appenzell

Tilsit

Vacherin FR

Chèvre frais

Bleu de Bresse

Bûche de chèvre

Brie

Bleuchâtel (+2/pp)

Etivaz (+2/pp)

Gstaad aux herbes (+2/pp)

Tomme de Savoie (+2/pp)

DESSERTS

Soupe de fraises et son baba à la crème
Vacherin glacé à la vanille, sorbet de fruits rouges
«Le Carac Crêt-Bérard» - tartelette au chocolat 42 % et crème pistache, sorbet de cerises
Tarte aux fruits, chantilly vanillée
Meringuettes et fruits rouges au cassis, glace amandine et croustillant
Tourte de mousse au chocolat et ses pépites, sauce vanillée à l'arabica

DOUCEURS (+5/pp)

Mignardises

Macarons

Tartelette à la crème citron

En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Offre végétarienne

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.

Provenance des viandes et poissons : Agneau, Veau, Bœuf et Volaille : Suisse. Saumon, Truite : France (Atlantique zone FAO 27) / Suisse (sauf indication spécifique)

