

# PROPOSITIONS DE MENU

Ces menus sont conçus à partir de 20 convives !

Sous réserve d'adaptation de prix !

### **Menu 1**

Beignets de Vinzel  
Bouquet de salade de mesclun

Filet de Féra du Lac, sauce au Riesling Sylvaner  
Purée de patates douces  
Légume du marché

Tarte fine tiède aux pommes  
glace panna

CHF 62.--/personne

### **Menu 2**

Terrine du pêcheur  
Coulis vert-rouge

Suprême de poulet farci aux champignons  
Risotto au Grana Padano  
Légume du marché

Mousse aux fruits (selon saison), coulis

CHF 66.--/personne

### **Menu 3**

Galantine de caille et foie gras  
Chutney de fruits de saison  
Saladine fraîche

Filet de loup grillé sur sa peau  
Sauce pesto de roquette  
Purée de patates douces  
Légume du marché

\*

Truffé chocolat-fraise

\*\*\*

\*

CHF 70.--/personne

#### **Menu 4**

Chartreuse d'aubergine et courgette  
au chèvre frais d'Aubonne, jambon cru

Filet d'omble de Chamby rôti sur peau, jus d'ortie  
Quinoa, légume du marché

Parfait glacé au Moscato d'Asti

CHF 71.--/personne

#### **Menu 5**

Carpaccio de thon aux agrumes à l'huile d'olive  
Bouquet de mesclun

Escalopines de veau au Marsala  
Risotto au Grana Padano  
Eventail de courgettes

Moelleux au chocolat  
à la crème double de Gruyère

CHF 74.--/personne

#### **Menu 6**

Ceviche de bar, avocat, lèche de tigre

Sorbet au Prosecco

Carré d'agneau rôti aux herbes  
Pommes de terre sautées au romarin  
Légume du marché

Tiramisu selon saison

Fr.78.--/personne

### Menu 7

Pressé de poisson lac-mer aux petits légumes  
Salade de mesclun

Risotto safrané aux gambas

Magret de canard aux fruits de saison  
Pommes de terre dauphine  
Légumes du marché

Trio de desserts

CHF 82.--/personne

\*

### Menu 8

Tartare de daurade à la vanille et fruits exotiques  
Bouquet de mesclun

\*

Pièce de bœuf cuite à basse température  
Sauce à l'Humagne  
Pommes de terre et carottes fondantes

\*

Opéra (selon saison)

\*\*\*

\*

Fr. 72.--/personne

### **Menu 9**

Petite mise en bouche du Casino

Terrine de foie gras de canard maison  
Chutney de fruits de saison, brioche

Filet de bar cuit sur peau  
à l'huile d'olive  
Risotto à la betterave

Carré d'agneau en croûte d'herbes  
Pommes de terre Château  
Légume du marché

Parfait glacé au Moscato d'Asti  
sur compote de fruits rouges

CHF 92.--/personne

### **Menu 10**

Foie gras de canard maison en terrine  
Chutney de fruits de saison, brioche

Gambas sautées et courgettes grillées  
Sauce vierge

Sorbet Mojito

Filet de bœuf cuit entier à basse température  
Sauce au Pinot Noir  
Pommes de terre du chef  
Légume du marché

Assiette de fromage (3 sortes), chutney de fruits de saison  
Pain de seigle

Soufflé chaud au Grand Marnier

CHF 109.--/personne

### **Menu 11**

Saladine de homard à l'huile de vanille

Noix de St Jacques à la Plancha  
sur lit de fenouil confit légèrement citronné

Sorbet au Prosecco

Filet de veau aux morilles  
Pommes de terre château  
Légume du marché

Les fromages affinés, chutney de fruits de saison  
Pain de seigle

Soufflé chaud au Limoncello

CHF 120.--/personne

### **Menu 12**

Amuse-bouche du chef

Foie gras maison cuit au torchon, chutney de fruits de saison, pain bescoin

Filet de bar de ligne poêlé à l'huile d'olive  
Sur risotto Carnaroli au safran

Filet de bœuf cuit entier à basse température  
Réduction de Vieux Porto  
Pommes de terre du chef, légume du marché

Gruyère d'Alpage affiné 27 mois, pain de seigle

Délice de chocolat caraïbe et sa mousse à l'avocat

CHF 112.--/personne