

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 58.--/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 60.--/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 66.--/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 67.--/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 70.--/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.74.--/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 78.--/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. 66.--/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 88.--/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 106.--/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 116.-/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