

# 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  
Sauté d'épinard  
\*

Tarte fine tiède aux pommes  
et sa glace à la crème  
\*\*\*

\*

Fr. 58.--/personne

### Menu 2

Terrine du pêcheur  
Coulis de tomates au basilic  
\*

Suprême de poulet farci aux champignons  
Sauce à la crème de Gruyère  
Pommes de terre sautées au romarin  
Légume de saison  
\*

Mousse aux fraises et son coulis (selon saison)  
\*\*\*

\*

Fr. 60.--/personne

### Menu 3

Galantine de caille  
Jus de veau réduit au balsamique  
saladine fraîche  
\*

Filet de loup grillé sur sa peau  
Sauce pesto de roquette  
Pommes de terre fondantes  
Légumes provençaux  
\*

Truffé aux deux chocolats  
\*\*\*

\*

Fr. 64.--/personne

### **Menu 4**

Tartare de saumon  
sur un naturel de tomates  
Crème à la ciboulette

\*

Suprême de pintade, sauce Calvados  
Pommes de terre Château  
Mélange de légumes verts

\*

Panna cotta au coulis de baies rouges

\*\*\*

\*

Fr. 64.--/personne

### **Menu 5**

Panna cotta à la carotte et mousse de féra

\*

Gigot d'agneau au thym frais  
Jus de cuisson

Galette de polenta aux graines  
Légumes du marché

\*

Mousse mascarpone au citron vert dans sa tuile à l'orange  
posée sur sa compote de fraises (selon saison)

\*\*\*

\*

Fr. 58.--/personne

### **Menu 6**

Chartreuse d'aubergines et courgettes  
farcié au chèvre frais d'Aubonne et jambon de Parme

\*

Filet de sandre, beurre aux herbes du jardin  
Riz venere et tomates concassées au basilic  
Légumes du marché

\*

Parfait glacé au Grand Marnier

\*\*\*

\*

Fr. 64.--/personne

### Menu 7

Carpaccio de poissons  
à la vinaigrette safranée  
\*

Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux  
Galette de polenta aux graines torrifiées  
Légumes de saison  
\*

Nage de fruits de saison  
\*\*\*

\*

Fr. 68.--/personne

### Menu 8

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

Escalopines de veau au Marsala  
Risotto au Parmesan  
Eventail de courgettes  
\*

Moelleux au chocolat  
à la crème double de Gruyère  
\*\*\*

\*

Fr. 70.--/personne

### Menu 9

Terrine de sandre et saumon aux poivrons doux,  
asperges et pistache  
\*

Sorbet au Prosecco  
\*

Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence  
Pommes de terre sautées au romarin  
Légumes de saison  
\*

Tiramisu  
\*\*\*

\*

Fr. 75.--/personne

**Menu 10**

Terrine de perche et saumon  
en gelée aux légumes

\*

Risotto safrané aux gambas

\*

Magret de canard au sureau  
Pommes de terre dauphine  
Légumes du marché

\*

Trio de desserts

\*\*\*

\*

Fr. 76.--/personne

**Menu 11**

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

\*

Pièce de bœuf cuite à basse température  
Sauce au vin chaud

Pommes de terre et carottes fondantes

\*

Entremets du potager

\*\*\*

\*

Fr. 65.--/personne

### Menu 12

Petite mise en bouche du Casino

\*

Terrine de sandre et saumon  
aux poivrons doux, asperges et pistaches

\*

Filet de bar cuit sur sa peau  
à l'huile d'olive  
sur un lit de brunoise de courgettes  
Beurre fondu à l'estragon

\*

Carré d'agneau rôti  
Brochette de tomates  
Boulgour aux noisettes  
Jus de salade aromatique

\*

Parfait glacé au Moscato  
sur compote de fruits rouges

\*\*\*

\*

Fr. 89.--/personne

### Menu 13

Foie gras en terrine et  
sa gelée au vin flétri

\*

Gambas sautées et courgettes grillées  
Sauce vierge

\*

Sorbet au mousseux

\*

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

\*

Assiette de fromage (3 sortes) avec raisins  
Pain de seigle

\*

Soufflé chaud au Moscato dans sa peau de Granny Smith

\*\*\*

\*

Fr. 110.--/personne

### Menu 14

Saladine de homard à l'huile de vanille

\*

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

\*

Le sorbet au Prosecco

\*

Carré de veau aux morilles

Pommes de terre château

Légumes à la maraîchère

\*

Les fromages affinés avec raisins

Pain de seigle

\*

Tuile croustillante et sa mousse de fruits

\*\*\*

\*

Fr. 116.-/personne

### Menu 15

Amuse-bouche du chef

\*

Foie gras maison cuit au torchon, chutney automnal, 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 darphin, légume du moment

\*

Gruyère d'Alpage affiné 27 mois, pain de seigle

\*

Délice de chocolat caraïbe et sa mousse aux avocats

\*\*\*

\*

Fr. 112.-/personne