

Menus pour les groupes

Menu à 42.-

Saladine, canard fumé, pommes caramélisées, copeaux de foies gras

Risotto aux crevettes

Dessert à choix

Menu à 54.-

Poêlée de crevettes flambées au pastis et crème de tomates

Joues de porc confites au miel, pommes de terre sautées

Dessert à choix

Menu à 61.-

Carpaccio de boeuf, pesto de basilic, roquette et copeaux de parmesan

Balotine de volaille, risotto, légumes de saison

Dessert à choix

Menu à 79.-

Saumon gravlax, sauce moutarde et miel

Risotto de riz vénéré au prosecco, St-Jacques poêlées, petits légumes

Filet de bœuf sauce aux champignons, légumes de saison, gratin maison ou frites

Dessert à choix

Menu à 87.-

Amuse-bouche

Tartare de canard cru et mangue

Raviolis maison au homard et crevettes, bisque de homard

Filet de bœuf, foie gras poêlé, sauce à la figue, légumes de saison, gratin maison ou frites

Dessert à choix

Menus pour les groupes

Différents desserts à choix

Crème brûlée (arôme à choix)
Vacherin glacé (arôme(s) à choix)
Brownis au chocolat et sorbet fraise

Forfaits d'accords mets-vins (1 dl par plat)

- 2 vins: 12.- pp
- 3 vins: 19.- pp
- 4 vins: 25.- pp

Pour nos hôtes végétariens:

Soupe du moment
Feuilleté aux champignons (végan)
Croquettes de fromage
Salade verte, croustillant de chèvre, vinaigrette miel et moutarde
Risotto aux légumes
Raviolis à la courge
Nouilles chinoises au lait de coco et légumes (végan)

Conditions

- Au minimum 10 personnes
- Uniquement sur réservation, au minimum 1 semaine à l'avance
- Possibilité de changer les menus selon vos envies ou exigences mais le même menu est servi pour tous les convives de la table
- Les prix s'entendent par personne