

Forfait société

Verre d'accueil au Champagne Bollinger (1 coupe par personne)
Menu élaboré par notre Chef, Clément Feuz (à choix menu 1, 2 ou 3)

Salon privatif

Une décoration par table

Impression des menus avec votre logo

dès CHF 126.00 par personne

selon votre choix de menu (1-2 ou 3) et sans les boissons.

Valable dès 15 personnes et sur réservation du 17 novembre au 30 décembre 2018.

Menu 1

Terrine de foie gras et caille, réglisse et cassis

Filet de sole cuit au beurre, polenta croustillante,
artichaut et jus corsé

Bûche de Noël de notre Chef pâtissier

Forfait à CHF 126.-

Menu 2

Roulade de saumon fumé par nos soins, raifort et agrumes

Velouté de courge, copeaux de châtaigne

Pavé de veau, pomme de terre fondante,
salsifis et jus corsé aux herbes

Parfait glacé à l'Absinthe, fruits rouges

Forfait à CHF 133.-

Menu 3

Saint-Jacques snackées, polenta et céleri, jus à la truffe

Bouillon de bœuf et cubes de foie gras

Magret de canard et son cromesqui de cuisse confite,
purée de butternut, gnocchis de pomme de terre,
jus corsé au cassis

Dôme exotique, meringue croustillante

Forfait à CHF 157.-

