

# Les 7 Clés « Capitaux »

Nous vous prions de choisir un seul et même menu pour tous les participants

sauf si végétarien ou quelconque intolérance.

« La Luxure » Fr. 69,-

Amuse Bouche

~ ~ ~

Foie gras mi-cuit « Maison » et son chutney gourmand

~ ~ ~

Filet de bœuf et sa sauce aux champignons des bois et poivre sauvage de Madagascar

Pommes Croquettes « Maison »

Garniture de légumes

~ ~ ~

Dégustation du Pâtissier

\* \* \* \* \*

« L'Envie » Fr. 55,-

Saladine de poulet au miel de Madagascar

~ ~ ~

Entrecôte de bœuf en Roastbeef et sa sauce « La Clef »

Pommes frites Artisanales

Garniture de légumes

~ ~ ~

Moelleux au chocolat et son sorbet

\* \* \* \* \*

**« La Gourmandise » Fr. 45,-**

Mousse de jambon « Campagnarde » et sa saladiné

~ ~ ~

Agneau confit à la façon du Chef

Polenta crémeuse

~ ~ ~

Chaud-Froid aux baies des bois

\* \* \* \* \*

**« La Paresse » Fr. 39,-**

Verrine de truite fumée et sa garniture

~ ~ ~

Filet de sandre et sa sauce « Yully »

Riz parfumé au curcuma

Tomate Provençale

~ ~ ~

Panna Cotta du Chef

\* \* \* \* \*

**« L'Orgueil » Fr. 43,-**

Salade « Moitié-Moitié »

~ ~ ~

Jambon à l'os et saucisson, sauce « Bénichonne »

Gratin Dauphinois

Fagot de haricots

~ ~ ~

Meringue, crème de la Gruyère et petits fruits rouges

\* \* \* \* \*

« L'Avarice » Fr. 39,-

Nems « Maison » et son mesclun

~ ~ ~

Filet de poulet mariné et sa sauce au poivre vert

Pasta Fresca

Garniture de légumes

~ ~ ~

Tarte aux pommes et sa glace vanille

\* \* \* \* \*

« La Colère » Fr. 44,-

Salade « Gruyérienne »

~ ~ ~

Filet de porc « En basse température » et sa sauce « Vigneronne » safranée

Mousseline de pommes-de-terre

Garniture de légumes

~ ~ ~

Parfait Glacé du moment