

Les 7 Clés « Gourmandes »

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

~ ~ ~

La terrine de foie gras de « Papa » et son chutney gourmand

~ ~ ~

Filet de bœuf sauce « Woronoff »

Gratin d'Antan

~ ~ ~

Coupe Gruyérienne

* * * * *

« L'Envie » Fr. 59.-

Saladine de poulet au miel de Madagascar

~ ~ ~

Entrecôte de bœuf en Roastbeef, sauce « La Clef »

(Viande servie saignante/rosée)

Pommes frites Artisanales

Garniture de légumes

~ ~ ~

Moelleux du moment et son sorbet

* * * * *

« La Gourmandise » Fr. 48,-

Mousse de jambon « Campagnarde » et sa saladiné

~ ~ ~

Entrecôte de kangourou, sauce « Champignon & Poivre vert de Madagascar »

Polenta crémeuse

~ ~ ~

Chaud-Froid aux baies des bois

* * * * *

« La Paresse » Fr. 43,-

Verrine de truite fumée et sa garniture

~ ~ ~

Filet de sandre, sauce « Yully »

Riz parfumé au curcuma

Tomate Provençale

~ ~ ~

Mousse de fruit du Chef

* * * * *

« L'Orgueil » Fr. 47,-

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. 43,-

Nems « Maison » et son mesclun

~ ~ ~

Filet de poulet mariné, sauce au miel et poivres de Madagascar

Pasta Fresca

Garniture de légumes

~ ~ ~

Strüdel aux pommes et sa glace vanille

* * * * *

« La Colère » Fr. 47,-

Salade « Gruyérienne »

~ ~ ~

Filet de porc en basse température, sauce « Cabanon »

Mousseline de pommes-de-terre

Garniture de légumes

~ ~ ~

Crème brûlée « Vanille & Framboises »

POUR LES VÉGÉTARIENS

Prix d'après le dessert choisi

Le rouleau de printemps « Maison » et sa salade

~ ~ ~

Wok de légumes et fruits à la Thai, riz parfumé

~ ~ ~

Dessert idem que le restant du groupe

Duo de crostini et sa salade

~ ~ ~

Ravioli « Artisanales » du moment et sa sauce

~ ~ ~

Dessert idem que le restant du groupe