

Les 7 « Ponts Gourmands »

DÈS 10 PERSONNES PAR SORTE DE MENU !

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

sauf si végétarien ou quelconque intolérance/allergie

« Le St-Jean » Fr. 69,-

Amuse bouche

~ ~ ~

La terrine de « Papa » et sa garniture

~ ~ ~

Filet de bœuf sauce « Woronoff »

Pommes Croquettes « Maison »

Garniture de légumes

~ ~ ~

Coupe Gruérienne

* * * * *

« La Maigrauge » Fr. 59,-

Saladine de poulet au miel et épices de Madagascar

~ ~ ~

Entrecôte de bœuf en Roastbeef, sauce « La Clef »

(Viande servie saignante/rosée)

Pommes frites Artisanales

Garniture de légumes

~ ~ ~

Panna Cotta du Chef

* * * * *

« Du Milieu » Fr. 49,-

Trio de Bruschetta « Della Casa » et sa saladine

~ ~ ~

Entrecôte de kangourou, sauce « Crème de Whisky & Poirre rose de Madagascar »

Pommes-de-terre rôties au romarin

Garniture de légumes

~ ~ ~

Chaud-Froid aux baies des bois

* * * * *

« La Motta » Fr. 45,-

Verrine de truite fumée et sa garniture

~ ~ ~

Filet de sandre, sauce « Miel & Citronnelle »

Riz parfumé au curcuma

Flan de légumes

~ ~ ~

Moelleux au chocolat et sa glace

* * * * *

« Le Gottéron » Fr. 46,-

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

* * * * *

« Les Neigles » 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

* * * * *

« De Berne » Fr. 46,-

Salade « Gruérienne »

~ ~ ~

Rôti de filet de porc en basse température et sa crème de champignons des bois et poivre vert

Pommes-de-terre en mousseline

Garniture de légumes

~ ~ ~

Crème brûlée de saison

POUR LES VÉGÉTARIENS

Fr. 32,- + le dessert choisi pour l'ensemble du groupe

(Menu sans gluten et sans lactose)

Nems « Maison » et son mesclun

~ ~ ~

Wok de légumes et fruits à la Thai, riz parfumé

~ ~ ~

Dessert idem que le restant du groupe

Fr. 38,- + le dessert choisi pour l'ensemble du groupe

Duo de Bruschetta « Della Casa » et sa saladiné

~ ~ ~

Ravioli « Artisanales » du moment et sa sauce

~ ~ ~

Dessert idem que le restant du groupe