

## MENUS BANQUET FIN D'ANNÉE

### MENU TRADITION

CHF 70.-

#### ENTRÉE

Ravioles de foie gras de canard, émulsion parfumée  
à l'huile de truffe blanche

ou

Saumon label rouge mariné façon gravlax, crumble épiced,  
pâte de citron non traité

#### PLAT

Suprême de pintade des Dombes rôtie, compression de pomme de terre,  
betterave mini

ou

Omble chevalier, artichaut camus en variation

#### DESSERT

Bûche de Noël

ou

Entremet mangue, coeur ananas

*Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.  
Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.*

**MENU PASSION**  
**CHF 80.-**

**ENTRÉE**

Noix de Saint Jacques snackées, crème de choux fleur, pickles d'oignons  
ou  
Grosse crevette marinée au gingembre, citron vert et poudre d'agrumes

**PLAT**

Suprême de poularde Valery Miéral, céleri-rave glacé au jus de volaille  
ou  
sandre doré sur la peau, poireaux caramélisé au sucre muscovado

**DESSERT**

Bûche de Noël  
ou  
Finger agrume, croustillant spéculos et son sorbet citron  
ou  
Biscuit caramel, crème et billes à la poire et son petit sorbet

*Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.  
Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.*

**MENU GOURMET**  
**CHF 95.-**

**ENTRÉE**

Chair de tourteau en ravioles de papaye verte, émulsion de crustacés  
ou  
Homard du Maine en médaillon, crémeux de marrons,  
poudre de truffe melanosporum

**PLAT**

Filet de veau cuit en basse température, ravioles de choux frisé  
et mousseline truffée  
ou  
Maigre de ligne, courge butternut, mousseline de pousse d'épinard,  
émulsion curry vert

**DESSERT**

Bûche de Noël  
ou  
Parfait marron, croustillant praliné et sa glace à la vanille  
ou  
Sablé chocolat yuzu, pomme granny et son sorbet cacao

*Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.  
Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.*