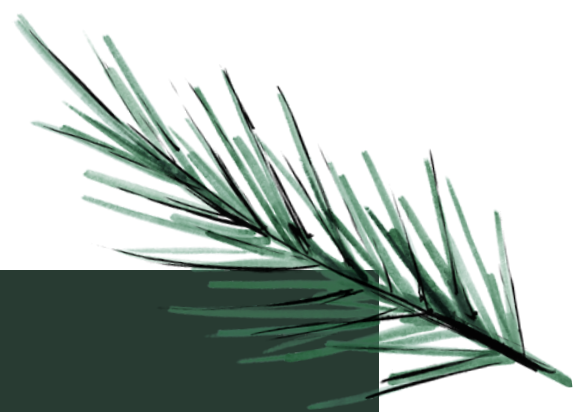




# Menu

**AUTOMNE / HIVER 2024**



## LA FORMULE DE VOTRE CHOIX

### **Menu 3 plats**

Entrée + plat + dessert

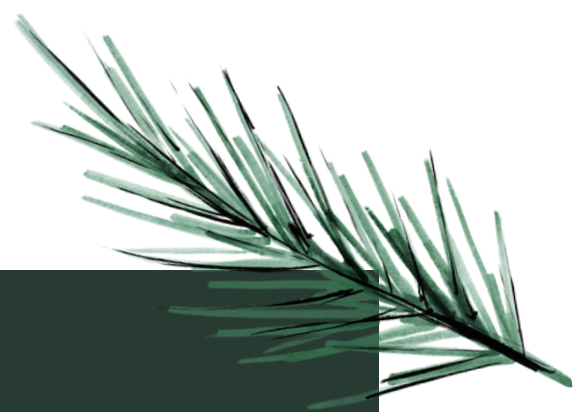
CHF 75.- / personne

### **Menu 4 plats**

2 entrées + plat + dessert

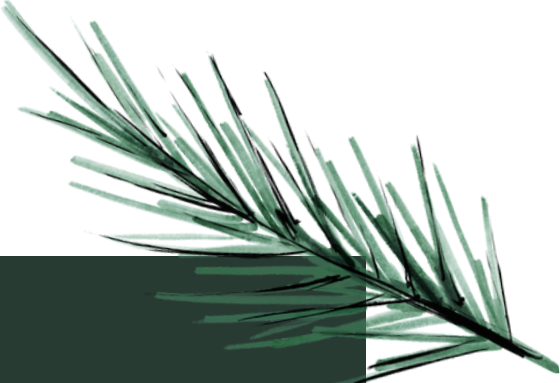
CHF 98.- / personne

Merci de sélectionner un menu unique pour l'ensemble du groupe et de nous faire parvenir votre choix au plus tard 7 jours ouvrables avant l'événement.



## LES ENTRÉES

- Carpaccio de truite et sauce aux agrumes
- Pâté en croûte fait par nos soins
- Risotto de racines et huiles aux herbes
- Œuf mollet, crème de Gruyère, champignons sauvages et croûtons

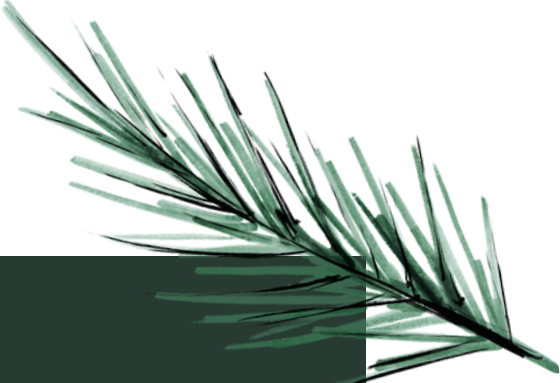


## LES PLATS

- Paleron de bœuf, jus mondeuse
- La volaille et son jus citronné
- Omble chevalier, beurre citron
- Butternut farci aux champignons des bois, bouillon de céleri-rave et miel de genièvre

Garnitures à choix:

- Polenta épinards et champignons
- Pommes de terre
- Jardinière de légumes

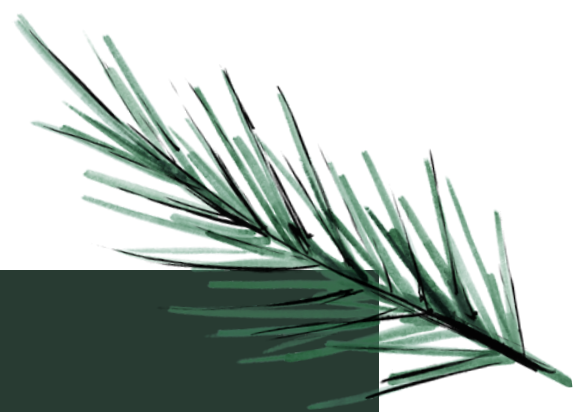


## LES DESSERTS

- Fondant au chocolat, sauce vanille
- Tarte aux poires
- Tiramisu au cynorhodon

## PATURAGE

- Le Gruyère de la ferme Pittet, alpage des Grands-Plats de Bise



## LES BOISSONS

### FORFAIT SOFT À CHF 15.- PAR PERSONNE

- Eaux minérales de la source du Brassus.
- Café torréfié par Sonia à la Vallée de Joux et thés de la famille Lange.
- Mignardises faites maison par Aurélien.

### FORFAIT VINS À CHF 30.- PAR PERSONNE

- Vin rouge Les Frères Dutruy, Expression du Terroir, 2021, Pinot Noir.
- Vin blanc Les Frères Dutruy, Expression du Terroir, 2021, Chasselas.
- Eaux minérales de la source du Brassus.
- Café torréfié par Sonia à la Vallée de Joux et thés de la famille Lange.
- Mignardises faites maison par Aurélien.