



Propositions de Menu

Information à la clientèle

Les menus proposés ci-dessous ont été réalisés pour vous satisfaire.

Toutefois, il vous est possible de les personnaliser à votre goût.

Toutes boissons supplémentaires ou changement de menu apporteront une modification de prix.

*Pour vos anniversaires, mariages, baptêmes ou autres
n'hésitez pas à nous demander conseil si vous désirez
un dessert adapté à votre événement.*

*Les menus doivent nous être commandés 72 heures
à l'avance et chaque menu est réalisé pour 10 personnes minimum.*

Merci de votre compréhension

Le forfait prévoit par personne :

2 bruschettas, grissini et olives

Le menu

1 coupe de blanc cassis ou du jus d'orange (apéritif)

2.5 dl de vin rouge ou blanc, de notre choix (repas)

Eaux minérales et 1 café ou thé

Menu A à frs. 75.-

*Saladine de rucola et artichauts et tomates séchées
Eclats de Parmesan et pignons grillés*

★ ★ ★

*Filets de perche Belle Meunière
Pommes frites ou vapeurs
Sauce tartare*

★ ★ ★

Parfait glacé aux senteurs exotiques

Menu B à frs. 78.-

Carpaccio de thon au pesto citronnée 'Cinqueterre'

★ ★ ★

*Suprême de pintade fermière aux senteurs de truffes
Risotto au Pinot gris et légumes du marché*

★ ★ ★

*Entremet au chocolat noir
Sorbet cassis*

*Les menus doivent nous être commandés 72 heures
à l'avance et chaque menu est réalisé pour 10 personnes minimum.*

Menu C à frs. 82.-

Saladine de gambas aux agrumes et Balsamico de Modena

★ ★ ★

*Dorade royale au basilic
Pommes au safran et légumes grillés*

★ ★ ★

Tarte tatin au Calvados

Menu D à frs. 89.-

Filets de perche Belle Meunière

★ ★ ★

*Médailles de veau aux morilles
Pommes Montalbano et légumes du jardin*

★ ★ ★

Farandole de douceurs

*Les menus doivent nous être commandés 72 heures
à l'avance et chaque menu est réalisé pour 10 personnes minimum.*