



Propositions à partir de 10 personnes

**MENU B 1 à Fr. 26.00**

Salade de saison  
\*\*\*  
Rumpsteak de cheval, sauce aux 3 poivres  
Frites maison et légumes du marché

**MENU N° B 2 à Fr. 35.00**

Salade mêlée  
\*\*\*  
Poitrine de volaille à la crème de champignons  
Riz sauvage et légumes du jour  
\*\*\*  
Tarte fine aux pommes

**MENU N° B 3 à Fr. 40.00**

Terrine aux morilles  
\*\*\*  
Rôti de porc de montagne aux pruneaux  
Gratin d'agria et légumes du jour  
\*\*\*  
Parfait glacé à l'ananas

**MENU B 4 à Fr. 42.00**

La saladinée frisée aux petits lardons  
\*\*\*  
Le carré de porc à la moutarde de Meaux  
Légumes du marché et gratin d'agria  
\*\*\*  
La crème brûlée

**MENU N° B 5 à Fr. 50.00**

Carpaccio de saumon au basilic et wasabi  
\*\*\*  
Onglet de bœuf aux échalotes  
Légumes du maraîcher et grenailles à la sarriette  
\*\*\*  
Moelleux au chocolat

**MENU N° B 6 à Fr. 60.00**

La cassolette de champignons et bouquet de  
Provence  
\*\*\*  
Le magret de canard et réduction aux baies roses  
Légumes du marché et gratin d'agria  
\*\*\*  
Le gratin de fruits de saison  
\*\*\*\*\*

**N° R 7 à Fr. 62.00**

Délices de la Vallée sur ardoise  
\*\*\*  
Suprême de volaille fermier et crème de safran  
Riz sauvage et légumes du jour  
\*\*\*  
Gâteau opéra moca

**N° R 8 à Fr. 70.00**

Feuillantine de truite aux petits légumes  
Coulis de curry antillais  
\*\*\*  
Filet de lapin aux chanterelles et crème de safran  
Légumes du maraîcher et gratin d'agria  
\*\*\*  
Véritable salée du Val d'Iliez

**N° R 9 à Fr. 80.00**

Carpaccio tiède de caille et copeaux ce vieux bagnes  
\*\*\*  
Coquille d'agneau en noisettes à la fleur de thym  
Gratin de vitelottes et légumes du maraîcher  
\*\*\*  
La glace génépi

**MENU 1 à Fr. 85.00**

Sans la 2<sup>ème</sup> entrée Fr. 70.00

Cassolette de champignons  
Au bouquet de Provence  
\*\*\*  
Pavé de saumon rôti  
Crème de safran  
\*\*\*  
Onglet de veau, oignons grelots au caramel  
Jeunes feuilles d'épinards aux herbes sauvages  
\*\*\*  
Tiramisu à la mangue

**MENU N° 2 à Fr. 95.00**

Sans la 2<sup>ème</sup> entrée Fr. 80.00

Rillettes de canard colvert, éperviers au vinaigre et huile  
piquante à la pistache  
\*\*\*  
Noix de saint-jacques crème de persil  
Et chips de racines rouges  
\*\*\*  
Filet de bœuf à la moelle  
Echalotes confites au cornalin  
\*\*\*  
Crème brûlée à la cacahuète  
\*\*\*



Propositions à partir de 10 personnes

### **Menu gourmand à Fr. 130.-**

Sur demande selon la saison

### **Conditions générales**

- Validité :** les menus sont valables pour les groupes à partir de 10 personnes. Afin d'assurer la meilleure qualité, nous vous prions de bien vouloir limiter le choix à un menu pour tous les convives
- Choix du menu :** à communiquer au moins 10 jours à l'avance
- Saisonnalité** certains menus seront liés aux produits de saison disponibles
- Nombre de participants :** le nombre doit être confirmé au plus tard 24 heures à l'avance,
- Mise à dispositions :** aucune location ne sera perçue
- Paiement :** le paiement effectué à la fin de la manifestation s'effectue en cash, EC direct ou Postcard. Pour les banquets nous n'acceptons pas de paiement en carte de crédit. Selon entente nous pouvons vous adresser la facture à votre domicile, le paiement se fera alors par bulletin de versement prix net à 30 jours. Dans ce cas il est souhaité verser des arrhes.