



Menu Festif

94.00 CHF

A partir de 30 personnes
Location de salle et service inclus

Apéritif

Verre de Prosecco

Jus d'orange, minérales

Queue de crevette sur guacamole épicé et gingembre

Bruschetta de tomate et mozzarella

Entrée

Fricassée de gambas sur nid de tagliatelle verte et sa bisque

ou

Feuilleté aux champignons des bois

Plat

Filet de bar rôti et beurre blanc, riz sauvage, julienne de légumes

ou

Suprême de cuisse de chapon farci aux morilles,

Millefeuille de carottes, gratin de pommes de terre aux marrons

Dessert

Croustillant aux trois chocolats

ou

Vacherin glacé aux baies des bois

Sélection de boissons

Chasselas et Gamay de la région (3 dc per personne)
minérales, thé et café