

Propositions banquet d'avril 2024 à juin 2024

Banquet offer from April 2024 to June 2024

Veillez noter que le menu doit être commun pour l'ensemble des convives

Take note that the menu has to be the same for all guests

ENTREES- STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit, fraise & rhubarbe au Galanga, mini brioche
Semi-cooked duck foie gras, strawberry & rhubarb with galanga, mini brioche

Asperges vertes, mimosa d'œuf, pétales de féra fumée aux derniers agrumes
Green asparagus, egg mimosa, smoked féra petals with fresh citrus fruits

Omble chevalier préparé comme un gravlax, petit pois et Avruga
Arctic char prepared as a gravlax with peas and Avruga

Jardin printanier de légumes multicolores, pulpe de citron et huile de piment 
Spring garden of multicoloured vegetables, lemon pulp and chilli oil

PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Grenadin de veau rôti à la sauge et zestes de citron
Roasted veal grenadine with sage and lemon zest

Poitrine de volaille suisse relevée d'une sauce onctueuse aux morilles
Swiss poultry breast with a creamy morel sauce

Dos de cabillaud cuit au naturel, émulsion de coquillages & salicornes
Back of cod cooked au naturel, shellfish emulsion & samphire

Tofu croustillant aux sésames de couleur et wasabi 
Crispy tofu with coloured sesame seeds and wasabi

GARNITURES – CHOIX D'UN FEUCULENT

Polenta à l'ail des ours
Polenta with wild garlic

Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive
Smashed potato with olive oil

Risotto croustillant
Crispy risotto

GARNITURES – CHOIX D'UN LÉGUME

GARNISH – CHOICE OF VEGETABLE

Asperges vertes gratinées au Sbrinz
Green asparagus with sbrinz gratin

Rhubarbe et céleri branche confit
Rhubarb and celery confit

Petits pois & fèves à l'ail des ours
Peas & broad beans with wild garlic


FROMAGES & DESSERTS – CHEESE & DESSERTS

Sélection de trois fromages de la maison Bruand
Selection of three cheeses

Cheesecake aux deux citrons, sablé aux amandes et fraises
Two lemon cheesecake with almond and strawberry shortbread

Brownies aux noix de pécan, éclat de chocolat dulce de leche
Pecan brownies with dulce de leche chocolate chip

La rhubarbe fondante au sirop d'hibiscus, crème diplomate vanillée
Melt-in-the-mouth rhubarb with hibiscus syrup and diplomatic vanilla cream

Fraîcheur de cassis, mousse yaourt et crème anglaise au lait d'amande 
Fresh blackcurrant, yoghurt mousse and almond milk custard

 **Plat végétarien sans lactose et sans gluten**
Vegetarian dish without dairy products and gluten free