



**MENUS D'AUTOMNE**

**Nos propositions de menus pour banquets**

*pour les groupes à partir de 10 personnes*

**Menu du Chef**

*Laissez-vous surprendre par le menu du Chef, avec entrée, plat principal et dessert*

*Chf. 49.50*

*Ce menu est disponible le lundi de la semaine de la réservation*

**- OU -**

**Menu "A"**

*Terrine de chevreuil Maison  
Sauce cumberland*

\*\*\*

*Croustade de champignons de saison*

\*\*\*

*Filet de cabillaud fumé Maison et chaud  
Sauce moutarde à l'ancienne  
Pommes nouvelles au citron  
Légumes d'automne*

\*\*\*

*Crumble aux prunes et glace myrtille*

\*\*\*

*Sélection de friandises*

\*\*\*

*Chf. 79.- ou sans 2<sup>e</sup> entrée : chf. 65-*



**Menu "B"**

*Panier de feuilles automnales  
agrémentée de champignons, raisins et petits lardons*

\*\*\*

*Ravioli de chevreuil parfumé à la truffe*

\*\*\*

*Le duo d'escalope et médaillon de chevreuil  
Sauce grand Veneur  
Spätzlis Maison  
Garniture de chasse*

\*\*\*

*Aumônière à la poire  
et son sorbet*

\*\*\*

*Sélection de friandises*

\*\*\*

*Chf. 100.- ou sans 2<sup>e</sup> entrée : Chf. 82.-*

***Les fromages d'ici et d'ailleurs : chf. 14.-***

*Ces menus sont préparés pour des groupes de plus de 10 personnes et sont servis dans nos salles privées de banquets à l'étage.*

*Cette liste de menus n'est pas exhaustive et notre chef de cuisine est à votre entière disposition pour composer un menu selon vos goûts et selon les saisons.*

*Un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives. Toute restriction alimentaire, allergie, végétarienne, etc... est à annoncer 24h à l'avance.*

*Nous vous prions de bien vouloir consulter nos généralités en dernière page des menus classiques pour le détail des conditions pour banquets.*

*Voir aussi menus classiques*