

## *Menu 1*

Amuse-bouche surprise

\*\*\*\*\*

Tarte fine aux légumes de printemps  
Purée de petits pois à la menthe

\*\*\*\*\*

Poulet de la Gruyère en deux façons  
Légumes printaniers et pommes nouvelles

\*\*\*\*\*

Mousse au fruit de la passion et compotée de framboises  
Sablé breton

Fr. 78.00 / par personne

## *Menu 2*

Amuse-bouche surprise

\*\*\*\*\*

Ballotine de sandre du lac  
Risotto de riz noir, émulsion à l'ail des ours

\*\*\*\*\*

Pavé d'entrecôte de bœuf basse température aux morilles  
Légumes printanier et pommes Amandine

\*\*\*\*\*

Entremet aux trois chocolat, sorbet passion

Fr. 88.00 / par personne

### *Menu 3*

Amuse-bouche surprise

\*\*\*\*\*

Terrine de foie gras et chutney aux abricots du Valais  
Salade mesclun et jeunes pousses

\*\*\*\*\*

Carré de veau au miel de fleur et citron  
Légumes printaniers et pommes Berny

\*\*\*\*\*

Délice aux fraises et groseilles du pays  
Granité au basilic

Fr. 98.00 / par personne

### **Compris dans le prix du menu :**

- Pour 4 à 10 personnes :
  - 1 cuisinier qui s'occupe du service également
- Pour plus de 10 personnes : prix sur demande

### **Possibilité d'ajouter au menu :**

- Accord des vins avec le menu choisi en collaboration avec la Couleur du Vin :  
+ Fr. 30.00 / par personne

### **Droit de bouchon :**

- Fr. 10.00 / bouteille