



## **Propositions de menus pour les Municipalités et entreprises**

*Chaque menu est précédé d'une mise en bouche*

*Les propositions – entrée et plat principal - peuvent être interverties ; ½ portion sur demande*

### **Menu nu 1 :**

Filet d'omble chevalier – élevage riviera (CH) – beurre citronnelle – riz et étuvée de poireaux

Confit de canard\* (F) - pommes fondantes – légumes de saison

Desserts en buffet

*Prix : 64.- pp*

### **Menu no 2 :**

Saint-Jacques de Bretagne en nage de lait de coco et kaffir – petits légumes

Suprêmes de pigeon (F) à l'ail noir - pommes fondantes – légumes de saison

Desserts en buffet

*Prix : 74.- pp*

### **Menu no 3 :**

Langoustines du Cap – sauce safran – riz et étuvée de légumes verts

Tataki de filet de bœuf (CH) (mariné au soja – gingembre – wasabi) pommes fondantes – légumes de saison

Desserts en buffet

*Prix : 84.- pp*

Pour les 3 menus : supplément « fromages de Baulmes et d'ailleurs 10.- pp

**Les mets proposés et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.**

**«l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison».**