



# Menu

**PRINTEMPS 2024**



# *Set Menu*

## LA FORMULE DE VOTRE CHOIX

### **Menu 3 plats**

Entrée + plat + dessert

CHF 75.- / personne

### **Menu 4 plats**

2 entrées + plat + dessert

CHF 95.- / personne



## LES ENTRÉES

- Tartare de fera fumé, gelée citron et herbes du jardin.
- Asperges du canton, mayonnaise fumée et fleurs.
- Vitello en carpaccio façon Printemps.
- Macédoine des légumes de saison, sauce aux herbes du jardin.



## LES PLATS

- Risotto d'orge et légumes de saison.
- Paleron de bœuf confit 72 heures et sauce au vin rouge.
- Omble chevalier poché, beurre citron aux herbes.
- La volaille farcie et son jus citronné.

Garnitures à choix:

- Polenta au Gruyère.
- Pommes de terre rôties au romarin.
- Jardinière de légumes.
- Salade verte.
- Frites.
- Riz.



## LES DESSERTS

- Mousse légère chocolat noisette.
- Meringue double crème de Hauser et fruits rouges.
- Tarte aux fruits de saison.
- Le Gruyère de la ferme Pittet.



## LES BOISSONS

### FORFAIT SOFT À CHF 15.- PAR PERSONNE

- Eaux minérales de la source du Brassus.
- Café torréfié par Sonia à la Vallée de Joux et thés de la famille Lange.
- Mignardises faites maison par Aurélien.

### FORFAIT VINS À CHF 30.- PAR PERSONNE

- Vin rouge Les Frères Dutruy, Expression du Terroir, 2021, Pinot Noir.
- Vin blanc Les Frères Dutruy, Expression du Terroir, 2021, Chasselas.
- Eaux minérales de la source du Brassus.
- Café torréfié par Sonia à la Vallée de Joux et thés de la famille Lange.
- Mignardises faites maison par Aurélien.



# Cocktails

## LA FORMULE DE VOTRE CHOIX

### **Menu 5 pièces cocktail**

CHF 25.- / personne

### **Menu 7 pièces cocktail**

CHF 34.- / personne

### **Menu 9 pièces cocktail**

CHF 42.- / personne

### **Menu 12 pièces cocktail**

CHF 52.- / personne



## LES PIÈCES FROIDES

- Gougères au Gruyère
- Truite fumée par nos soins, pomme fondante et gel citron
- Meringue légère, féra en carpaccio et herbes de notre potager
- Toast vitello, caviar de sapin et pickles d'oignons
- Toast foie gras (Supplément de 10 CHF)
- Bricelets aux herbes



## LES PIÈCES CHAUDES

- Croquette de pomme de terre et poisson fumé
- Arancini au Gruyère Pittet
- Croustillant de sauce Vaudoise
- Mini Malakoff
- Croque jambon et Gruyère Pittet



## LES PIÈCES SUCRÉES

- Tartelette citron meringuée
- Tarte au chocolat
- Choux aux noisettes
- Tartelettes aux myrtilles
- Macaron Vanille
- Tartelette pralinée



## LES BOISSONS

### FORFAIT SOFT À CHF 18.- PAR PERSONNE

- Sélection de sodas
- Jus de fruits fraîchement pressés
- Eaux minérales de la source du Brassus

### FORFAIT WELCOME DRINK À CHF 25.- PAR PERSONNE

- 1 verre de vin ou de vin mousseux, cave de La Crausaz Féchy
- Sélection de sodas
- Eaux minérales de la source du Brassus

### FORFAIT HDH À CHF 35.- PAR PERSONNE

- Vin rouge et blanc Les Frères Dutruy, Expression du Terroir, 2021, Pinot Noir et Chasselas
- Bières de la Vallée de Joux
- Sélection de sodas et de jus de fruits fraîchement pressés
- Eaux minérales de la source du Brassus