



Menus

ÉTÉ 2024



Menus

LA FORMULE DE VOTRE CHOIX

Menu 3 plats

Entrée + plat + dessert

CHF 75.- / personne

Menu 4 plats

2 entrées + plat + dessert

CHF 98.- / personne



LES ENTRÉES

- Tartare de féra, fromage blanc et huile verte.
- Soupe aux herbes du jardin et champignons de la Vallée.
- Le veau "façon Vitello" et sa vinaigrette aux herbes du jardin.
- Macédoine de légumes de saison.



LES PLATS

- Fenouil rôti servi avec des câpres au citron.
- Paleron de bœuf, tomate et origan.
- Filet d’Ombre chevalier poché assaisonné au citron et au sapin.
- Quenelle de poisson du lac de Joux, bisque et champignons de la Vallée.

Garnitures à choix:

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



LES DESSERTS

- Entremet chocolat.
- Meringue double crème de Hauser et sa glace à la vanille.
- Tarte aux myrtilles.
- Ile flottante.



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

- Meringue légère, champignons noisette.
- Truite fumée par nos soins, pomme fondante et gel citron
- Bricelet au Gruyère.
- Tartelette aux champignons.
- Tartare de féra, crème acidulée et polenta croustillante.



LES PIÈCES CHAUDES

- Croquette de pomme de terre et poisson fumé.
- Arancini au Gruyère Pittet.
- Croustillant de saucisse 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.
- Prince chocolat-menthe.



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