

# MENU GROUPES A PARTIR DE 15 PERSONNES



## Menu 1

Tartare de thon Shishimi

\*\*\*

Suprême de volaille, sauce Forestière  
légumes du primeur, Gratin dauphinois

\*\*\*

Cœur coulant chocolat  
crème anglaise

CHF 58.- pp

## Menu 2

Brick de chèvre chaud au miel, roquette et  
vinaigrette framboise

\*\*\*

Tournedos de saumon, Beurre blanc  
Symphonie de Légumes, risotto

\*\*\*

Crème brûlée vanille tuile aux amandes

CHF 58.-pp

## Menu 3

Salade Chirashi (saumon et avocat)  
algues wakamé

Ou

Foie gras et son chutney de saison

\*\*\*

Filet de bœuf  
Sauce poivre vert, Gratin Dauphinois  
Farandole de légumes

\*\*\*

Surprise chocolatée

CHF 79 pp

## Menu 4

Déclinaison de sushi ( 5 pièces)

*(fait par notre maître sushis)*

\*\*\*

Crevettes

Version « aigre douce » ou Version « Curry vert »

Riz parfumé

\*\*\*

Profiteroles, glace caramel Salidou

CHF 58.-pp

## Menu 5

Rouleaux de printemps de « Mimi »  
sauce aigre douce

\*\*\*

Bœuf aux légumes ou curry rouge

Riz Cantonais

\*\*\*

Salade de fruits, glace Yuzu

CHF 58.-pp

## Menu végétarien

Mini tartare végétarien et ses toasts

\*\*\*

Panier de légumes à la vapeur aux deux pesto

Risotto

\*\*\*

Dessert à choix (entre menu 1 à 5)

CHF 49.-pp