

MENU 17

Nid de courgettes au magret de canard fumé

◇ ◇ ◇

Filet de veau rôti, sauce à l'estragon

Pommes mousseline aux petits pois

Légumes de saison

◇ ◇ ◇

Poire cassis et petite crème brûlée

Fr. 57.--

MENU 18

Feuilleté de goujonnettes de perches

et écrevisses au beurre blanc

◇ ◇ ◇

Mignon de porc, sauce corsée

aux chanterelles et jeunes poireaux

Tagliatelles au beurre

◇ ◇ ◇

Fondue au chocolat

Fr. 59.--

MENU 19

Cassolette de ris de veau aux morilles

◇ ◇ ◇

Roastbeef rôti, sauce Béarnaise

Pommes en robes sautées

Garniture de légumes

◇ ◇ ◇

Coupe du Général Guisan

(sorbet raisins à la lie)

Fr. 61.--

MENU 20

Terrine de saumon fumé aux poireaux

◇ ◇ ◇

Filet de boeuf, sauce d'enfer

Noisettes de légumes

et pommes de terre

◇ ◇ ◇

Assiette gourmande

Fr. 65.--

Fondue Vigneronne

Salade composée

◇ ◇ ◇

Porc, veau, boeuf, volaille et boulettes de boeuf

Pommes en robe sautées

Plateau de légumes

Sauces Maison

◇ ◇ ◇

Vacherin glacé

Fr. 48.--

Buffet Chablaisien

Mousse de truite fumée

Filets de perches au vin

Bouilli boeuf en vinaigrette

Assortiment de pâtés et terrines maison

Salade de céleri et magret de canard fumé

Salade de poireaux et champignons

Salade de carottes aux raisins secs

Salade de lentilles aux lardons

Tommes sur lit de salade verte

Terrine de légumes

Tomates et sérac

Tarte aux courgettes et menthe

Oeufs mimosa

◇ ◇ ◇

Rouelle vaudoise

(Filet de porc farci au saucisson vaudois)

Gratin aux pommes de terre

Légumes de Crebelley

◇ ◇ ◇

Pommes caramélisées au romarin

et glace vanille

Fr. 60.--

(Dès 25 personnes)