

# MENUS



# UNE CUISINE FRAÎCHE ET GOURMANDE

Le Chef et sa brigade vous proposent une balade gastronomique inspirée par les saisons.

Au menu, une cuisine élégante et très graphique qui vise l'excellence en toute décontraction. Les plats sont élaborés à partir de produits de saison et du marché.

Pour un service structuré, le choix du menu sera identique pour l'ensemble des convives. Toutefois, en cas d'allergie, d'intolérance ou d'aliments que vous n'appréciez pas, nous redéfinirons la composition des plats avec vous.

**PETIT COMITÉ OU GRANDE  
RÉCEPTION, NOTRE ÉQUIPE  
DÉPLOIERA LA MÊME QUALITÉ DE  
SERVICE, ET LES MÊMES  
PRESTATIONS POUR QUE VOUS  
PUISSIEZ VIVRE UN MOMENT  
UNIQUE.**









# MENU ESTIVAUX

*Prix indiqués par personne*

## LE SIGNATURE

Cappuccino de courgettes glacées à la menthe  
Chips de jambon de parme

OU

Œuf parfait, mousseline d'épinards  
Sauce au persil ✓

-

Ballotine de volaille GRТА,  
jus corsé à la marjolaine  
Pommes de terre mousseline,  
sommité de chou romanesco

OU

Pavé de saumon en croûte d'herbes  
Ecrasée de pommes de terre au thym  
Mousseline de brocolis à la coriandre

-

Crème brûlée à la pistache

OU

Cheesecake au citron vert et spéculos

50.-

### ✓ Option végétarienne

Pokebowl

*(riz blanc, avocats, fèves, choux rouges marinés au soja,  
grenades, vinaigrette sésames-gingembre)*

## LE BLEUET

Tartare de légumes grillés au pesto,  
nage de persil du jardin, tuile de parmesan ✓

OU

Salade de gambas, sésames et avocat  
Vinaigrette au pamplemousse

-

Filet mignon de porc à l'ail et au romarin  
Tagliatelles fraîches,  
julienne de légumes

OU

Daurade en portefeuille,  
beurre blanc citronné

Quinoa à la menthe, fine ratatouille,

-

L'île flottante à la praline,  
crème anglaise au Thé Matcha

OU

Trilogie d'ananas,  
citron vert & gingembre

60.-

### ✓ Option végétarienne

Burger végétarien, frites de patates douces  
*(Pain feuilleté, crémeux de ciboulette du jardin et  
fromage frais, galette de légumes, tofu)*





## LE CAMPANULE

Tartare de saumon, avocats, mangue,  
beurre à l'aneth, toasts

OU

Tomate cœur de bœuf garni de tartare  
de fraises au basilic ✓

-

Filet de bœuf (180g), jus au romarin  
Pressé de pommes de terre,  
poêlée de légumes verts

OU

Filet de Saint-Pierre, sauce morilles  
Risotto crémeux, betteraves rouges

-

Abricot et pêche rôtis au romarin, gelée  
de thym et mousse chocolat blanc

OU

Panna cotta aux fruits rouges,  
crumble citron vert

70.-

### ✓ Option végétarienne

Risotto aux morilles, saladine,  
copeaux de parmesan

## L'ORTENSIA

Tartare de Saint-Jacques,  
voile de pommes, vinaigrette basilic

OU

Tataki de bœuf, graines de sésames  
et vinaigrette gingembre

-

Médailon de veau,  
jus corsé au thym sauvage  
Pommes de terre écrasée à l'huile de truffe,  
Fleur de courgettes

OU

Demi-homard rôti,  
compotée d'endives au jus mangue  
Risotto fregola, émulsion persil écrémée,  
tuile à l'encre de seiche

-

Entremet mascarpone basilic, gelée de  
fraises, chips de basilic

OU

Mousse aux trois chocolats,  
gelée de menthe

80.-

### ✓ Option végétarienne

Jardin de légumes, courgette rôtie,  
mousse d'avocats, sauce aux herbes,  
Tartare de tofu aux herbes et citron vert

# MENUS HIVERNAUX

*Prix indiqués par personne*



## LE CAMÉLIA

Velouté de Butternut  
au lait de coco et curry ✓  
OU

Salade de mâche, betterave rôtie,  
sirop d'érable ✓  
-

Joue de bœuf confite toute une nuit  
Mousseline de patates douces, carottes glacées  
OU

Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes,  
beurre blanc citronnée  
Riz Créole à la vanille, mousseline d'épinards  
-

Panna cotta ananas, gelée de kiwi  
OU

Brownie noisette-orange sanguine

50.-

### ✓ Option végétarienne

Risotto crémeux à l'artichaut, saladine,  
copeaux de parmesan

## L'ORCHIDÉE

Œuf parfait, sauce vin rouge, chanterelles  
poêlées, ciboulette du jardin  
OU

Mesclun, demi-lune de tomme  
Genevoise panée, noix et poires  
-

Suprême de volaille jaune, sauce forestière  
Polenta crémeuse,  
fricassé de légumes oubliés  
OU

Filet de bar, sauce vierge  
Pommes de terre tournées safranées,  
mousseline de brocolis  
-

Soupe de mangue fraîche, vinaigrette  
grenadine, meringue aux éclats de pistache  
OU

Tarte aux pommes renversée,  
mousse caramel, noix de pécan

60.-

### ✓ Option végétarienne

Burger végétarien, frites de patates douces  
(Pain feuilleté, crémeux de ciboulette du jardin et  
fromage frais, galette de légumes, tofu)

## LE PIVOINE

Terrine de Foie Gras et gelée de cidre,  
chutney de mangue, toasts briochés

OU

Chou farci, boulghour de légumes  
(galette de tempeh, oignons rouges en pickles, sauce  
aigre douce, réduction vinaigre de vin blanc, miel et jus  
de pamplemousse rôti) ✓

-

Souris d'agneau confite, jus corsé  
Semoule à la coriandre,  
fricassé de légumes au curry

OU

Filet d'Ombre Chevalier, sauce petits pois  
Risotto vénéré, Chips d'artichaut

-

Tiramisu café, crumble de noix

OU

Poire pochée au vin rouge,  
mousse miel-cannelle

70.-

✓ Option végétarienne

Risotto aux morilles,  
saladine, copeaux de parmesan

## LE PRIMEVERT

Tartare de bœuf au Foie Gras  
et figues séchées, toasts

OU

Saumon mi-cuit aux sésames, légumes  
étuvés, pickles de légumes, sauce wasabi

-

Côte de veau grillée, jus au thym  
Pressé de pommes de terre gratiné,  
poêlée de girolles et pleurotes

OU

Demi-homard rôti, sauce homardine  
Risotto fregola aux chanterelles,  
côte de blettes sautées

-

Verrine chocolat noir - clémentines,  
éclats de meringue

OU

Baba poché au sirop de basilic,  
chantilly citronnée

80.-

✓ Option végétarienne

Risotto aux morilles,  
saladine, copeaux de parmesan

