

MENU

pour groupes dès 8 personnes

ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ DE SAISON	9.-
SALADE DU MARCHÉ ET PÂTÉ EN CROUTE	16.-
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS DE SAISON	18.-
DARNE DE SAUMON, SAUCE À L'ANETH et fondue de poireaux	22.-

PLATS

FILET MIGNON DE PORC DE SALAVAUX sauce aux morilles et légumes du marché	32.-
GRENADIN DE VEAU RÔTI sauce moutarde à l'ancienne et légumes du marché	42.-
RÔTI DE PORC DE SALAVAUX sauce champignons de saison et légumes du marché	27.-
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS RASSIE réduction vin rouge à l'échalotte et légumes du marché	38.-
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE vol-au-vent de champignons de saison	20.-

GARNITURE À CHOIX - Gratin dauphinois, paillason de pomme de terre, pomme de terre boulangère ou tagliatelles au beurre

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AU ROMARIN	11.-
GÂTEAU DU VULLY TIÈDE, GLACE VANILLE ET CARAMEL MAISON	13.-
TIRAMISU AUX FRUITS DE SAISON ET GLACE AU CARAMEL	14.-
ASSIETTE DE FROMAGE D'ICI ET D'AILLEURS	15.-

La réservation se fait par téléphone au +41 77 426 85 53, et le menu doit être validé au minimum une semaine avant la date de la venue du groupe. Le menu comprend au moins une entrée, un plat, une garniture et un dessert, identiques pour l'ensemble des convives. Nous restons toutefois à l'écoute pour toute adaptation en cas de restrictions alimentaires.

