

# 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 <i>et fondue de poireaux</i>	22.-

## PLATS

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

**GARNITURE À CHOIX** - Gratin dauphinois, paillasson 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.*

