

Proposition banquet du 10 octobre au 31 décembre 2019

Banquet offer from October 10th to December 31st 2019



ENTREES- STARTERS

Rémoulade de céleri et butternut, tomme panée, vinaigrette aux graines torréfiées
Celeriac and butternut in remoulade dressing, breaded Geneva Tomme, roasted seeds dressing

Brochette de Saint-Jacques sautées, parmesane aux pignons de pins et espuma de haddock fumé Pan-fried scallops brochette, broccoli and cauliflower with pine nuts and smoked haddock espuma

Œuf parfait cuit à « 64°C », émulsion de faisan et cuisse braisée à l'estragon
Perfect egg cooked at « 64°C », roasted pheasant leg with tarragon and its emulsion

Compressé de foie gras de canard, pomme Golden et coing parfumé au cidre GRTA
Duck foie gras terrine with Geneva cider, apple and quince

Jardin d'automne, marbré de brocoli et chou-fleur, légumes croquants et mesclun
Autumn salad, broccoli and cauliflower mousse, crunchy vegetables and baby green leaves

Velouté de lentilles corail et courge muscadée, petite royale aux effluves d'arabica
Cream of red lentils and nutmeged pumpkin, salted pudding with arabica scents

PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Noisettes de chevreuil, sauce poivrade
Venison tenderloin, pepper sauce

Civet de sanglier « Grand-Mère »
« Grandmother » wild boar stew

Entrecôte de veau, sauce aux cèpes
Veal rib steak, cep mushroom sauce

Pavé de sandre, sauce aux écrevisses
Pikeperch steak, crayfish sauce

Filet de maigre, jus de moule au vadouvan
Lean fish filet, mussel sauce with Indian spices

GARNITURE – CHOIX D'UN FÉCULENT

GARNISH – CHOICE OF SIDE

Pommes fondantes
Fondante potatoes

Lingot de polenta aux fruits secs
Polenta ingot with dried fruits

Spätzli aux champignons
Spätzli with mushrooms

GARNITURE – CHOIX D'UN LÉGUME

GARNISH – CHOICE OF VEGETABLE

Fricassée de légumes racines
Root vegetables fricassee

Epinards étuvées aux pignons
Steamed spinach with pine nuts

Crumble de courge et châtaignes aux épices douces
Pumpkin and chestnut crumble with sweet spices

FROMAGES & DESSERTS – CHEESE & DESSERTS

Sélection de trois fromages
Selection of three cheeses

Petite Tatin aux pommes Tentation et raisinée
Little Tatin pie with *Tentation* apples and an apple and pear reduction

Classique Forêt Noire aux griottines
Traditional black forest cake with morello cherries

Parfait glacé au sudachi
Iced parfait with sudachi citrus

Truffé au chocolat intense et noisettes caramélisées
Dark chocolate and caramelized hazelnuts cake

Palette de sorbets, glaces et fruits frais
Sorbets, ice cream and fresh fruit assortment