

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Menu Romantik

Amuse-bouche A

Saumon Swiss Alpine "Aqua Lostallo" façon gravlax

Vichyssoise V

Risotto du Vully lié à la mascarpone truffée et parmesan V

Pièce de veau en cuisson lente aux herbes du jardin A

Purée de pommes de terre et légumes de saison

Entremet tout chocolat

CHF 105

Menu de l'Ours

Amuse-bouche A

Mi-cuit d'omble chevalier avec émulsion de persil

Cappuccino de champignons V

Entrecôte bœuf au Pinot noir du Vully A

Gâteau de pommes de terre et légumes de saison

Vacherin glacé

CHF 91

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Hiver

(1er février au 15 avril)

Amuse-bouche A

Crème Dubarry aux noisettes V

Tuile de parmesan

Pavé de Saumon "Aqua Lostallo" A

sur lit d'épinards

Beurre blanc au piment d'Espelette

Joue de bœuf braisé au merlot du Vully A

Purée de pomme de terre

Légumes du moment

Entremet à la vanille, miel et caramel

Sauce verveine

Printemps

(15 avril au 15 juin)

Amuse-bouche

Pana cotta de petits pois et son sorbet V

Saumon "Aqua Lostallo" mariné au citron

Pesto à l'aneth

Entrecôte de bœuf à la sauce poivrade A

Gâteau de pomme de terre

Légumes du moment

Entremet mascarpone et rhubarbe au miel

et sa glace

Eté

(15 juin au 15 septembre)

Amuse-bouche

Gazpacho et sorbet basilic V

Ceviche de daurade aux agrumes

Ballotine de poulet aux champignons A

Risotto du Vully

Légumes du moment

Parfait à la pistache et fruits du moment

Automne

(15 septembre au 31 décembre)

Amuse-bouche

Crème de potiron aux éclats de marrons V

Terrine de champignons d'automne V

Échalotes confites

Filet de cerf « Grand Veneur » A

Spätzli au beurre

Garnitures de chasse

Entremet praline-chocolat

Menus de saison :

4 plats (Amuse-bouche, Entrée, Poissons, Plat, Dessert)

CHF 87

3 plats (Amuse-bouche, Entrée, Poissons ou Plat, Dessert)

CHF 65

Assiette de fromages de nos monts et garnitures

CHF 12

Vous souhaitez composer votre menu selon vos envies, veuillez choisir selon les mets ci-dessous :

Entrées

Salade de jeunes pousses V	12
Terrine de légumes de saison, sauce yaourt à la moutarde V	18
Filet de truite fumée au raifort	23
Œuf parfait sur lit lentilles Beluga V	16
Risotto du Vully selon la saison V	26
Velouté de légumes du moment avec feuilleté V	15

Plats principaux

Fine tarte de légumes V	29
Filet de sandre rôti au Traminer du Vully	42
Souris d'agneau braisée	41
Filet mignon de porc au miel et épices	39

Desserts

Trilogie de desserts selon les envies de Laura	14
Entremet tout chocolat	14
Tourte aux fruits avec chantilly	14
Vacherin glacé avec son coulis de fruits	14

V plats végétariens

A pour ces plats, nous proposons une alternative végétarienne aux composants de viande et poissons et servons avec les mêmes garnitures

Menus et prix pour manifestations dès 10 personnes

Nous attachons une grande importance à la qualité de nos produits et de nos services, c'est la raison pour laquelle nous vous demandons de bien vouloir opter pour un menu identique pour l'ensemble de vos hôtes. Vous pouvez adapter votre menu pour proposer une belle alternative à vos hôtes végétariens.

Les enfants jusqu'à 12 ans, bénéficient du menu des adultes à moitié prix.

Nous proposons un forfait pour l'eau plate et gazeuse à volonté au prix de CHF 8.- / personne.

Conditions d'annulation :

Sans frais jusqu'à 60 jours avant l'évènement

20% facturation 60 à 31 jours avant l'évènement

50% facturation du 30^{ème} au 8^{ème} jour avant l'évènement

100% facturation dès 7 jours avant l'évènement

Annulation sans frais : 10% des participants peuvent être annulés sans frais jusqu'à 24h avant l'arrivée (maladie, etc...)