

# 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 A

\*\*\*

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 A

\*\*\*

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 A

\*\*\*

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

Gâteau en place du dessert

CHF 8

Vous pouvez également composer votre menu à partir de la **carte actuelle** et du **Menu Découverte**. Vous les trouverez toujours à jour sur notre site internet. De plus, nous offrons les plats suivants à choisir :

### 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<sup>ème</sup> au 8<sup>ème</sup> 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...)