



# LES MENUS

## UNE CUISINE FRAÎCHE & GOURMANDE

Le Chef et sa brigade vous proposent une balade gastronomique inspirée par les saisons.

Au menu, une cuisine élégante et très graphique qui vise l'excellence en toute décontraction.

Les plats sont élaborés à partir de produits de saison et du marché.

Pour un service structuré, le choix du menu sera identique pour l'ensemble des convives. Toutefois, en cas d'allergie, d'intolérance ou d'aliments que vous n'appréciez pas, nous redéfinirons la composition des plats avec vous.

---

**PETIT COMITÉ OU GRANDE RÉCEPTION,**  
NOTRE ÉQUIPE DÉPLOIERA LA MÊME  
QUALITÉ DE SERVICE ET LES MÊMES  
PRESTATIONS, POUR QUE VOUS PUISSIEZ VIVRE  
**UN MOMENT UNIQUE.**



# G

# MENUS ESTIVAUX

Prix indiqués **par personne**

50.-

## LE TRÈFLE DU GARDEN

Cappuccino de courgettes  
glacées à la menthe  
Chips de jambon cru Tessinois

ou

Œuf parfait, mousseline d'épinards  
Sauce au persil

-

Ballotine de volaille GRTA,  
jus corsé à la marjolaine  
Pommes de terre mousseline  
Sommité de chou romanesco

ou

Pavé de saumon en croûte d'herbes  
Écrasé de pommes de terre au thym  
Mousseline de brocolis à la coriandre

-

Crème brûlée à la pistache

ou

Cheesecake au citron vert et spéculoos

### Option végétarienne

Pokebowl

(Riz blanc, avocat, fèves, choux rouges marinés  
au soja, grenades, vinaigrette sésame-gingembre)



60.-

## LE RUDBECKIA

Tartare de légumes grillés au pesto,  
nage de persil du jardin,  
tuile de parmesan

ou

Salade de gambas, sésame et avocat  
Vinaigrette au pamplemousse

-

Filet mignon de porc à l'ail et au romarin  
Tagliatelles fraîches  
Julienne de légumes

ou

Daurade en portefeuille,  
beurre blanc citronné  
Quinoa à la menthe  
Fine ratatouille

-

L'île flottante à la praline,  
crème anglaise au thé Matcha

ou

Déclinaison d'ananas en trois textures,  
citron vert & gingembre

### Option végétarienne

Burger végétarien,  
frites de patates douces

(Pain feuilleté, crémeux de ciboulette du jardin  
et fromage frais, galette de légumes, tofu)

70.-

## L'HIBISCUS

Tartare de saumon, avocats, mangue,  
beurre à l'aneth, toasts

ou

Tomate cœur de bœuf garni de tartare  
de fraises au basilic

-

Filet de bœuf (180g), jus au romarin  
Pressée de pommes de terre  
Poêlée de légumes verts

ou

Filet de Saint-Pierre, sauce morilles  
Risotto crémeux  
Emulsion de betteraves rouges

-

Abricot et pêche rôtis au romarin,  
gelée de thym et mousse chocolat blanc

ou

Panna cotta aux fruits rouges,  
crumble citron vert

### Option végétarienne

Risotto aux morilles,  
copeaux de parmesan et saladine

80.-

## LE PIVOINE

Tartare de Saint-Jacques,  
voile de pommes, vinaigrette basilic

ou

Tataki de bœuf, graines de sésame  
et vinaigrette gingembre

-

Médailon de veau,  
jus corsé au thym sauvage  
Pommes de terre  
écrasées à l'huile de truffe  
Fleurs de courgettes

ou

Demi-homard rôti,  
compotée d'endives au jus de mangue  
Risotto fregola, émulsion persil écrémée  
Tuile à l'encre de seiche

-

Entremet mascarpone basilic,  
gelée de fraises, chips de basilic

ou

Mousse aux trois chocolats,  
gelée de menthe

### Option végétarienne

Jardin de légumes, courgette rôtie,  
mousse d'avocats, sauce aux herbes  
Tartare de tofu aux herbes et citron vert



# MENUS HIVERNAUX

Prix indiqués **par personne**

50.-

## L'ANÉMONE

Velouté de Butternut  
au lait de coco et curry

**OU**

Salade de mâche, betterave rôtie,  
sirop d'érable

-

Joue de bœuf confite toute une nuit  
Mousseline de patates douces  
Carottes glacées

**OU**

Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes,  
beurre blanc citronné  
Riz créole à la vanille  
Mousseline d'épinards

-

Panna cotta ananas, gelée de kiwi

**OU**

Brownie noisette-orange sanguine

### Option végétarienne

Risotto crémeux à l'artichaut,  
copeaux de parmesan et saladine



60.-

## LE PERCE-NEIGE

Œuf parfait, sauce vin rouge,  
chanterelles poêlées,  
ciboulette du jardin

**OU**

Mesclun, demi-lune de tomme  
genevoise panée, noix et poires

-

Suprême de volaille jaune,  
sauce forestière  
Polenta crémeuse  
Fricassée de légumes oubliés

**OU**

Filet de bar, sauce vierge  
Pommes de terre tournées safranées  
Mousseline de brocolis

-

Soupe de mangue fraîche,  
vinaigrette grenadine,  
meringue aux éclats de pistache

**OU**

Tarte aux pommes renversées,  
mousse caramel, noix de pécan

### Option végétarienne

Burger végétarien,  
frites de patates douces  
(Pain feuilleté, crémeux de ciboulette du jardin  
et fromage frais, galette de légumes, tofu)

70.-

## L'ŒILLET DES POÈTES

Terrine de foie gras et gelée de cidre,  
chutney de mangue, toasts briochés

**OU**

Chou farci, boulghour de légumes  
(galette de tempeh, oignons rouges en pickles,  
sauce aigre douce, réduction vinaigre de vin blanc,  
miel et jus de pamplemousse rôti)

-

Souris d'agneau confite, jus corsé  
Semoule à la coriandre  
Fricassée de légumes au curry

**OU**

Filet d'omble chevalier, sauce petits pois  
mentholée  
Risotto vénéré  
Chips d'artichaut

-

Tiramisu café, crumble de noix

**OU**

Poire pochée au vin rouge,  
mousse miel-cannelle

**Option végétarienne**  
Risotto aux morilles,  
copeaux de parmesan et saladine

80.-

## L'ÉDELWEISS

Tartare de bœuf au foie gras  
et figues séchées, toasts

**OU**

Saumon mi-cuit au sésame, sauce wasabi,  
légumes étuvés, pickles de légumes

-

Côte de veau grillée, jus au thym  
Pressée de pommes de terre gratinées  
Poêlée de girolles et pleurotes

**OU**

Demi-homard rôti, sauce homardine  
Risotto fregola aux chanterelles  
Côte de blettes sautées

-

Verrine chocolat noir - clémentines,  
éclats de meringue

**OU**

Baba poché au sirop de basilic,  
chantilly citronnée

**Option végétarienne**  
Risotto aux morilles,  
copeaux de parmesan et saladine

