



## *Menu Mariage*

### **Amuse-bouche**

Amuse-bouche de saison et flûte de champagne

### **Entrées**

Foie gras au torchon et son chutney de mangue au poivre de la Jamaïque, toast de campagne

Croustillants de chèvre frais de la région aux herbettes et saladine aux légumes croquants

Ou

Filet de truite BIO fumé de l'Isle et lit de roquette au balsamique, graines torrifiées

### **Plats principaux**

Filet de Rumsteak « rassie sur os » et confit d'échalotes au vin rouge corsé, pommes de terre écrasées

Ou

Dos de cabillaud au court bouillon, sauce crémeuse au Chasselas, risotto aux légumes

Ou

Suprême de poulet fermier rôti au thym, risotto aux tomates séchées et olives

### **Fromages**

Fromages affinés de la région

### **Desserts**

Pièce montée

Ou

Gâteau de mariage

<b>Menus</b>	<b>Tarifs</b>
Complet, 3 plats et fromages	CHF 100.-
3 plats	CHF 90.-