

BRUNCH DU 25.12.18 & DU 01.01.19

VERRINE

Mousse de chèvre
Guacamole
Cocktail de homard

PRODUITS DE FÊTES

Foie gras
Huîtres

SOUPE

Velouté de potimarron

POISSON FROID

Saumon fumé
Saumon mariné
Flétan fumé
Maquereaux au poivre
Terrine de poisson du lac

CHARCUTERIE

Viande séchée des Grisons
Magret fumé
Rôti de veau
Rôti de bœuf
Jambon cru

TARTARE

Tartare de bœuf aux câpres
et tomates séchées
Tartare de daurade au lait de coco

LIBANAIS

Houmous
Babaganoush
Tapenade d'artichaut et basilic
Feuille de vigne farcie
Gambas safranées

SALADE FROIDE

Salade d'endive noix et bleu de Neuchâtel
Salade de lentilles et longeole
Salade Waldorf
Coleslaw
Salade de pomme de terre aux cornichons
Salade de choux rouge
Salade grecque
Salade de tomate cerise au balsamique
Salade de haricots verts à l'huile de
sésame grillé
Tomate mozzarella
Mesclun
Salade de roquette, câpres, parmesan
et tomates séchées

CHAUD

Pavé de bar, vierge exotique
Civet de chevreuil mariné au Gamaret
Assortiment de grillade (marcassin,
biche, magret de canard, bœuf)
Wok de crevettes
Wok végétarien
Mini burger au gruyère
Nuggets

GARNITURES

Bouquetière de légumes d'antan
Poêlée de champignons des bois aux
châtaignes
Crème de potiron à la vanille
Fusilli
Riz basmati
Frites

SAUCE ET CONDIMENTS

Mayonnaise
Ketchup
Sauce tartare
Sauce cocktail
Cornichon au vinaigre
Oignon au vinaigre
Olives
Tomates confites
Quartier de citron
Œufs de lompe rouge et noir

PLATEAU DE FROMAGE

Tomme de Genève
Gruyère
Tomme vaudoise truffée
Chèvre frais
Bleu de Neuchâtel

DESSERT

Bûche de Noël (remplacé par un autre
dessert le 1^{er} Janvier)
Crêpe
Pancake
Mousse au chocolat
Entremet Chocolat Extra bitter
Panna cotta sapin
Salade de fruits
Macaron
Pâte de fruits
Mini tatin de pomme
Mini tartelette Mont Blanc
Kouglof
Panettone
Fontaine en chocolat et ses fruits
frais (mandarine, mangue, kiwi, fraise,
marshmallow)