

Menu salle privative du 1er étage **du 20 mai au 31 août**

Nous vous proposons de réserver notre salle à l'étage pour un repas en privé de 10 à 24 personnes (jusqu'à 14 une seule table) de 11h30 à 16h00 ou de 18h30 à 00h00. Jusqu'à 10 personnes, nous prendrons la commande auprès des convives. Dès 15 personnes,

Les choix des convives doivent nous être communiqué 10 jours avant le repas
Le choix du menu, le nombre exact de convives, et le nombre des menus végétariens doit nous être communiqué dix jours avant votre repas.

La salle peut être décorée par vos soins, aucun objet inflammable ne peut être utilisé.
Les frais de nettoyage vous seront facturés 50.-frs. Pour rappel, la salle fait partie intégrante du restaurant et est donc non-fumeur

Nous sommes à votre disposition pour toutes questions et demandes

Première entrée

Tartare de bar aux agrumes de Méditerranée, caviar d'aubergine et pain Romana grillé

Deuxième entrée

Petit ravioli farcie aux chanterelles, huile d'olive et parmesan

Plats au choix

Filet de veau rôti avec jus à la sauge,
risotto carnaroli au parmesan et pousses d'épinards

ou

Filet de dorade rôti, beurre au citron vert
risotto carnaroli au parmesan et pousses d'épinards

Dessert:

Meringue de la Gruyère et fruits rouges de saison, crème glacée fior di latte

Option végétarienne:

Première entrée:

Caponata à la sicilienne, mozzarella di Bufala et pesto au basilic.

Deuxième entrée :

Identique au menu principal

Plat :

Tian de légumes provençaux, croquettes parmesan et huile d'olive

Dessert:

Identique au menu principal

115.- par personnes