

Vos repas privés à La Grappe d'Or
Menu du 1 novembre 2026 au 31 janvier 2027

Pour vos déjeuners et dîners privés de 12 à 24 convives, nous avons le plaisir de vous proposer notre salle à l'étage, entièrement réservée pour l'occasion.

Jusqu'à 16 personnes, vos convives pourront être réunis autour d'une seule table.

La salle vous accueille de 11h30 à 16h00 ou de 18h30 à minuit.

Notre menu complet est proposé à CHF 130.– par personne,
et sa version végétarienne à CHF 115.–

Pour une formule plus légère, le menu peut également être proposé sans la première entrée, au tarif de CHF 120.– ou CHF 105.– dans sa version végétarienne.

Afin de préparer votre réception dans les meilleures conditions, nous vous remercions de nous confirmer le nombre définitif de convives ainsi que les éventuels menus végétariens 10 jours avant votre venue.

Nous restons bien entendu à votre disposition pour toute demande particulière et nous réjouissons de vous accueillir pour ce moment privilégié

Menu

Carpaccio de noix de Saint-Jacques
crème fraîche au caviar et à la salicorne

Ravioli farcis ricotta-courge
sauce au champagne, poireaux et chair de crabe

Filet de bœuf rôti dans un sautoir
sauce porto aux épices
pommes de terre à l'huile d'olive et cromesquis d'épinards

Sablé breton, marmelade de poires caramélisées
fleur de lait à la vanille de bourbon

Option végétarienne

*Salade de betterave, vinaigrette miel et pommes
parmesan, noisettes du Piémont et huile d'olive*

*Ravioli farcis ricotta-courge
sauce au champagne et poireaux confits*

*feuilleté aux morilles et pousses d'épinards
écume de crème fraîche*

*Sablé breton, marmelade de poires caramélisées
fleur de lait à la vanille de bourbon*