

# TERTIANUM

Le Bristol

## MENUS BANQUET

### POTAGES & SALADE

Farandole de crudités

Crème de bolets au cerfeuil et chips à l'ail

Velouté de potiron aux morilles, parfumé au curry

### ENTRÉES

Risotto au Pecorino et truffes

Risotto italien crémeux au Parmesan et pluches de roquette

Filets de rougets grillés à l'unilatérale en rond de jeunes pousses de salade

Pannequet aux deux saumons frais et fumé, parfumé au pastis et aneth

Ravioli aux aubergines en nage d'un coulis épicé de tomates San Marzano

*avec supplément 4.- par pers.*

Samossa au fromage de chèvre sur salade et allumettes de Granny Smith

Tartare de crabe sur guacamole d'avocat à la banane et coulis passion

Tartare de féra fumée à froid et saumon frais, toast long et beurre

Feuilleté aux champignons des bois, ciboule et crème fraîche

Brochette de St-Jacques snackée sur mosaïque de pois verts croquants,

purée de patate douce et crémeuse de Yuzu

*avec supplément 14.- par pers.*

Pressé de foie gras de canard et sa gelée de piments d'Espelette,

brioche tiède

# TERTIANUM

Le Bristol

## PLATS PRINCIPAUX

Emincé de veau à la zurichoise

Escalope de saumon rôti sur peau, beurre blanc au Dézaley sur un lit de poireaux

Rôti de porc cuit à basse température, crémeuse à la moutarde de Meaux

Magret de canette des Landes croustillant, sauce à l'orange et gingembre

Tandoori de blanc de poulet fermier, crémeuse orientale

Piccata de dinde au Parmesan, coulis épicé de tomates

*avec supplément 5.- par pers.*

Brochette de crevettes géantes poêlée, sauce au curry vert

Filet d'omble chevalier poêlé à la vaudoise

*avec supplément 12.- par pers.*

Filet de bœuf rôti entier au four, sauce marchand de vin parfumée à la truffe

Longe de veau rôtie entière au four, émulsion d'estragon et crème fraîche

Faux filet de bœuf rôti à l'anglaise, sauce Voronoff

*avec supplément 24.- par pers.*

Carré de veau braisé au four et ses champignons des bois sautés

NOS VIANDES ET POISSONS SONT ACCOMPAGNES D'UN BOUQUET DE LEGUMES DE SAISON

À CHOIX : POMMES ALLUMETTES, POMMES FRITES, POMMES CROQUETTES, POMMES PONT NEUF, POMMES RISSOLEES, POMMES ANNA AU THYM, GRATIN DAUPHINOIS A L'ETIVAZ, POMMES VAPEUR A LA CIBOULETTE, RIZ PILAF, RISOTTO, RIZ CREOLE AUX LEGUMES, TAGLIATELLE AU BEURRE

### PROVENANCE DES VIANDES

Volaille, bœuf, porc:

Suisse, France

Veau

Suisse

Canard:

France, Allemagne

# TERTIANUM

Le Bristol

## FROMAGES

*avec supplément 10.- par pers.*

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

## DESSERTS

Vacherin glacé, parfum à choix

Tarte aux fruits selon saison

Mille-feuille traditionnel

Terrine au caramel et Chantilly

Crème brûlée

Tiramisu exotique à la mangue

Nougat glacé aux éclats de noix de pécan

Salade de fruits exotiques

Chef de cuisine

Michael Schreckling

Responsable restauration

Pierre-André Bosson

Une composition de menu identique pour l'ensemble des convives est réservée. Conseil et proposition de formules végétariennes sur demande.

3 plats dès 49.- par personne, hors suppl. de choix

4 plats dès 61.- par personne, hors suppl. de choix (2<sup>ème</sup> entrée ou fromage)

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 8.0% incl.