



# Hôtel Du Peyrou

LE RESTAURANT

## Menus d'Automne

pour les groupes à partir de 10 personnes

### Menu du Chef

Laissez-vous surprendre par le menu du Chef, avec entrée, plat principal et dessert

Chf. 52.-

Ce menu est disponible le lundi de la semaine de la réservation

Ou

### Menu A

Terrine de chevreuil Maison

Sauce cumberland

\*\*\*

Croustade de champignons de saison

\*\*\*

Filet de cabillaud fumé Maison et chaud

Sauce moutarde à l'ancienne

Pommes nouvelles au citron

Légumes d'automne

\*\*\*

Crumble aux prunes et glace myrtille

\*\*\*

### Mignardises

\*\*\*

\*\*

\*

Chf. 79.- ou sans 2<sup>e</sup> entrée : chf. 65-

## Menu B

Panier de feuilles automnales  
agrémentée de champignons, raisins et petits lardons

\*\*\*

Ravioli de chevreuil parfumé à la truffe

\*\*\*

Le duo d'escalope et médaillon de chevreuil

Sauce grand Veneur

Spätzlis Maison

Garniture de chasse

\*\*\*

Aumônière à la poire

et son sorbet

\*\*\*

Mignardises

\*\*\*

\*\*

\*

Chf. 100.- ou sans 2<sup>e</sup> entrée : Chf. 82.-

La planchette de fromages d'ici et d'ailleurs : chf. 16.-

Ces menus sont préparés pour des groupes de plus de 10 personnes et sont servis dans nos salles privées de banquets à l'étage.

Cette liste de menus n'est pas exhaustive et notre chef de cuisine est à votre entière disposition pour composer un menu selon vos goûts et selon les saisons. Un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives. Toute restriction alimentaire, allergie, végétarienne, etc... est à annoncer 24h à l'avance. Nous vous prions de bien vouloir consulter nos généralités en dernière page des menus classiques pour le détail des conditions pour banquets.

Voir aussi menus classiques

*Menus Automne 2021-2022*