



Hôtel Du Peyrou

LE RESTAURANT

Menus d'Eté

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

Roulade de roastbeef et légumes croquants
parfumée à la thai

Filet d'espadon mariné et grillé

Vinaigrette aux fines herbes

Riz pilaf aux trois carottes et sumac

Légumes verts

Tiramisu aux framboises

Mignardises

**

*

Chf. 58.- p.p.

Menu B

Roulade de saumon mi-cuit chemisée aux herbes fraîches

Quenelle de crème acidulée

Pavé de légumes de la méditerranée

Coulis de tomate à la latine

L'entrecôte de bœuf rôtie

Sauce béarnaise

Pommes Pont-Neuf

Légumes d'été

Le crumble aux abricots

et sa glace

Mignardises

**

*

Chf. 89.-

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 Été 2021-2022