



Hôtel Du Peyrou

LE RESTAURANT

Menus de Printemps

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

Asperges chaudes et sauce mousseline

Rosace de jambon cru du Tessin

Filet d'omble poêlé

Sauce beurre blanc vanillé

Pommes nouvelles au pesto d'ail des ours

Légumes printaniers

Les fraises marinées au vin rouge

Pain perdu aux figues

Mignardises

**

Chf. 62.-

Menu B

Feuilles de salades printanières
aux œufs de caille, et pointes d'asperges
Espuma au chèvre frais

Risotto aux morilles

Le filet d'agneau rôti à la tapenade d'olives

Mini röstis

Légumes du marché

Déclinaison sur la rhubarbe et fraise

Mignardises

**

*

Chf. 79.-

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 Printemps 2021-2022