



BAINS DE SAILLON

VOTRE SOIRÉE DU PERSONNEL

MENU
3 PLATS DÈS
CHF 49.–

Notre chef et sa brigade se feront un plaisir de vous concocter des plats raffinés.

**NOUS ORGANISONS VOTRE
SOIRÉE SUR MESURE !**

Pour tout complément d'information : sales@boas.ch



BAINS DE SAILLON

PROPOSITIONS DE MENU

MENU 1

Salade aux sots l'y laisse
de poulet déglacés au Balsamico,
copeaux de fromages Vieux et de jambon cru

—

Parmentier de « pulled pork » et patates douces
Carottes violettes.

—

Crumble aux pommes
Glace vanille

CHF 49.–

MENU 2

Féra du Léman en gravlax de graine
de paradis, lactée d'herbes

—

Carré de veau au sautoir, fondue d'échalotes
au vinaigre, poivre,
estragon et jus de veau réduit, pomme Anna

—

Cheese-cake aux fruits des bois

CHF 75.–

MENU 3

Soupe crémeuse de courge
Muscade de Provence, tartine de jambon cru

—

Une quenelle de terrine de campagne
Confit d'oignons
Salade de jeunes pousses

—

Volaille aux morilles et vin jaune,
Finger de riz aux herbes épicées

—

Pavé fondant au chocolat noir
Anglaise café

CHF 69.–

**N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre sur mesure.**



BAINS DE SAILLON

PROPOSITIONS DE MENU

MENU 4

Tartare de thon, avocat, mangue
Salade d'épinards pousses, coriandre et lime

—

Crème de petits pois mentholée
Fins lardons d'alpage et foin de poireaux

—

Epaule d'agneau confite au citron et romarin
Comme une ratatouille aux olives
Fingers de polenta croustillantes

—

Poire pochée au vin chaud
Mousse caramel beurre salé
Tuile pain d'épices

CHF 78.–

MENU 5

Terrine de foie gras farcie de figue
Chutney de fruits séchés

—

Noix de coquille St Jacques poêlées
Cresson de fontaine
Crème safranées, crumble parmesan

—

Pièce d'entrecôte
de bœuf Angus au Pinot noir
Légumes d'hivers glacés
Blinis de pommes de terre au maïs doux

—

Mœlleux au chocolat
de Guajana, Kumquats confits
Sorbet mandarine

CHF 89.–

**N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre sur mesure.**