

# MENU DE FÊTE

PROPOSÉ DU 27 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2024

À L'ISSUE DE LA REPRÉSENTATION

## TRIO D'AMUSE-BOUCHE

Gougère au Gruyère, Huître fine de Claire  
et Ceviche de Daurade aux zestes de lime

## Soupe de Homard à l'Armagnac

Cuite à l'étouffée sous son dôme feuilleté

## Risotto Carnaroli

Au Champagne et à la truffe

## Papillote translucide de Saumon Sauvage

Sur son lit de légumes d'hiver

## Bûche de Noël

Aux fruits exotiques

## Accord Mets et Vins

Une coupe de Midi en Bulle, Les Balisiers

Un verre de Pinot Gris, Les Balisiers

Un verre de Gamaret, Les Perrières

Une coupe de Muscabulle, Les Perrières

MENU À CHF 73.00

RÉSERVATION MIN. 48 HEURES À L'AVANCE  
EN LIGNE ([WWW.FRESYAEVENEMENTIEL.CH](http://WWW.FRESYAEVENEMENTIEL.CH))  
OU PAR TÉLÉPHONE (079 537 09 60)

# MENU DE FÊTE VÉGÉTARIEN

PROPOSÉ DU 27 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2024

À L'ISSUE DE LA REPRÉSENTATION

## TRIO D'AMUSE-BOUCHE

GOUGÈRE AU GRUYÈRE, TARTARE DE LÉGUMES CROQUANTS  
ET AUBERGINE CONFITE AU CONDIMENT MISO

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE AUX NOISETTES TORRÉFIÉES  
CUIT À L'ÉTOUFFÉE SOUS SON DÔME FEUILLETÉ

## RISOTTO CARNAROLI

AU CHAMPAGNE ET À LA TRUFFE

CURRY DE LÉGUMES EN PAPILOTE TRANSLUCIDE  
SAVEURS THAÏ ET LAIT DE COCO

## BÛCHE DE NOËL

AUX FRUITS EXOTIQUES

## ACCORD METS ET VINS

UNE COUPE DE MIDI EN BULLE, LES BALISIERS  
UN VERRE DE PINOT GRIS, LES BALISIERS  
UN VERRE DE GAMARET, LES PERRIÈRES  
UNE COUPE DE MUSCABULLE, LES PERRIÈRES

MENU À CHF 73.00

RÉSERVATION MIN. 48 HEURES À L'AVANCE  
EN LIGNE ([WWW.FRESYAEVENEMENTIEL.CH](http://WWW.FRESYAEVENEMENTIEL.CH))  
OU PAR TÉLÉPHONE (079 537 09 60)