

Menu 1

Salade de saison



Rôti de porc au miel et moutarde à l'ancienne

Fèves aux lardons grillés

Légumes de saison selon arrivage du maraîcher



Tarte aux fruits de saison

CHF 39.-



Menu 2

Duo de Terrines du Château accompagné de sa
salade de saison



Suprême de pintade dans sa sauce aux poïres et
aux 7 poïvres

Riz Vénéré cuit au bouillon et beurre

Légumes de saison



Mousse à la poïre et au girofle

CHF 49.-



Menu 3

Filet de truite fumée et sa sauce balsamique aux
noix et au gingembre sur son lit de légumes
citronnés



Filet de bœuf légèrement fumé au romarin et sa
sauce à la syrah et au poivre long

Fèves aux lardons grillés

Légumes de saison selon l'arrivage du maraîcher



Flan de semoule aux amandes grillées et au miel
accompagné de son coulis de fruits rouges aux
fleurs d'hibiscus

CHF 69.-



Nous vous proposons également

Salade mêlée



Fondue de la Bâtiaz

Plusieurs viandes à choix
Avec son accompagnement et ses fruits



Dessert à choix

CHF 35.-

Formules d'apéritifs

4 sortes de feuilletés

CHF 8.-*



4 sortes de feuilletés et canapés

CHF 13.-*



4 sortes de feuilletés, canapés,
verrines et amuse-bouches médiévaux

CHF 19.-*

*prix par personne



Animations

Pour que vos événements soient de réelles réussites, nous souhaitons réaliser vos envies.

Vous voulez vivre un moment médiéval exceptionnel ?
Vous souhaitez organiser une soirée particulière ?

Nous vous proposons :
En démonstration et atelier

Forge
Fondeur
Cuir
Tir à l'arc

Durant ou après votre repas

Musicien

Pour plus de renseignements vous pouvez contacter notre intendant,
Nassim, au numéro +41 79 908 65 38

