

Les menus du



Isabelle et Philippe Michellod

Route de Fully 100

1913 Saillon

Tél. 027 744 13 89

Fax. 027 744 41 33

e-mail : info@sarvaz.ch

web : www.sarvaz.ch

Remarques préalables

Vous trouverez ci-dessous nos propositions de menus pour vos banquets à partir de 15 personnes.

- En dessous de ce nombre, merci de faire votre choix de menu avec les mets de la carte du restaurant.
- Veuillez choisir svp, un seul menu pour tous vos convives.
- Menus valables dès le 1^{er} décembre 2017 et remplace les anciennes offres.
- Vous pouvez modifier et recomposer ces menus à votre guise.
- Nous avons également une carte de mets adaptés aux enfants ainsi que des alternatives pour les végétariens ou les personnes allergiques.
- Nous restons à votre disposition pour vous aider à composer votre menu.
- Selon la saison, certains mets ne sont pas disponibles.
- Sur demande, nous vous proposons des menus moins chers, ceux-ci seront servis en brasserie ou dans la grande salle mais sans nappage.
- Votre choix de menu doit être communiqué **2 semaines à l'avance** au plus tard et le nombre exact de participants au plus tard **1 semaine**.

Supplément

- Sorbet maison au muscat au milieu du repas : fr. 9.-- par pers.
- Assiette de fromages (5 sortes) : fr. 12.-- par pers.
- Mignardises (3 sortes par pers.) : fr. 5.-- par pers.

Pour vos repas de fête

Supplément pour un gâteau à la place du dessert du menu :

- Vacherin glacé (arôme à choix) fr. 6.-- par pers.
- Mille-feuilles aux fruits fr. 6.-- par pers.
- Génoise aux fruits fr. 6.-- par pers.

Le gâteau est personnalisé avec l'inscription de votre choix.

Nous avons également un menu de saison sur la carte du restaurant.

Plus d'infos sur notre site internet : www.sarvaz.ch

8 % TVA incluse

Menu 1 à fr. 53.--

Filets de sandre tièdes poêlés, vinaigrette à l'estragon
et bouquet de salades



Carré de porc rôti au romarin

Pommes rissolées

Jardinière de légumes



Mousseline glacée aux fraises et coulis rhubarbe

Menu 2 à fr. 56.--

Tartare de saumon au citron vert,
bouquet de salades, toast et beurre



Rumpsteak de bœuf rôti, sauce à l'échalote

Pommes frites

Primeurs de saison



Duo de mousses au chocolat et coulis de petits fruits

Menu 3 à fr. 69.--

Petit tartare maison de bœuf, toast
et bouquet de salades



Ravioles artisanales à la crème de truffes blanches
et sauté de champignons frais



Suprême de poularde au curry
Riz à la brunoise de légumes
Bouquet de primeurs



Poire au caramel, mousse au chocolat et glace au limoncello

Menu 4 à fr. 72.--

Saumon mariné maison à l'aneth et baies roses
bouquet de salades aux senteurs d'agrumes



Feuilleté aux champignons frais



Suprême de pintade à l'estragon
Galette de pommes de terre grand-mère
Jardinière de légumes



Nougat glacé aux fruits de la passion et coulis de fruits

Menu 5 à fr. 76.--

Farandole de salades aux sot-l'y laisse et noisettes



Feuilleté de grenouilles aux petits légumes



Emincé de veau aux champignons de saison

Tagliatelles fraîches

Primeurs du jardin



Tartelette aux fruits de saison et son sorbet

Menu 6 à fr. 79.--

Crème de courge au curry, gambas sautées et céleri fritt



Feuilleté d'escargots à l'ail, herbes du jardin

et sauté de champignons frais



Entrecôte de wapiti grillée au poivre noir

Pommes amandines

Jardinière de légumes



Parfait glacé maison à la liqueur d'oranges

Menu 7 à fr. 82.--

Filets de perches aux fines herbes,
Sauce tartare et pommes nature



Risotto au sauté de cuisse de grenouilles
à l'huile de truffes blanches



Longe de veau rôtie au basilic
Galettes de pommes de terre aux petits légumes
Bouquet du primeur



Petite crêpe aux fruits de saison en chaud-froid

Menu 8 à fr. 88.--

Escalope de foie gras poêlée
au vinaigre de balsamique et sa farandole de salades



Risotto aux St-Jacques, fenouil et baies roses



Carré de veau rôti au basilic
Pommes dauphine maison
Choix de légumes de saison



Gratin d'oranges et glace vanille

Menu 9 à fr. 90.--

Salade gourmande aux gambas,
saumon fumé et escalope de foie gras poêlée



Filet loup de mer, petite ratatouille
et coulis de tomates au basilic



Médaille de bœuf poêlé à l'échalote et au pinot noir
Gratin de pommes de terre
Jardinière de légumes



Trio de douceur de saison

Menu de saison

Vous trouverez sur la carte du restaurant
un menu changeant régulièrement
avec des produits de saison

