

Proposition de 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

1962- 2022
60 ans de traditions familiales

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 mars 2022 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 : CHF. 9.— par pers.
- Assiette de fromages (5 sortes) : CHF. 12.— par pers.
- Mignardises (3 sortes par pers.) : CHF. 5.— par pers.

Pour vos repas de fête

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

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

Le gâteau peut être personnalisé avec l'inscription de votre choix.

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

7.7 % TVA incluse

Menu 1 à CHF. 53.--

Tartare de truite de Vionnaz au citron vert et estragon
Farandole de salades, toast et beurre



Filet de porc rôti aux herbes du jardin
Pommes frites
Jardinière de légumes



Panna cotta aux fraises et sorbet rhubarbe

Menu 2 à CHF. 57.--

Filets de sandre poêlés, vinaigrette aux tomates et basilic
et bouquet de salades



Suprême de poularde à la crème de moutarde en grains
Riz à la brunoise de légumes
Bouquet de primeurs



Duo de mousses au chocolat et coulis de petits fruits

Menu 3 à CHF. 70.--

Petit tartare de bœuf à l'huile de truffes,
Bouquet de salades, toast et beurre



Feuilleté aux champignons frais



Magret de canard au miel et gingembre
Gallettes de pommes de terre grand-mère
Jardinière de légumes



Poire au caramel, mousse au chocolat et glace au limoncello

Menu 4 à CHF. 71.--

Saumon des Grisons mariné à l'aneth et agrumes
Bouquet de salades



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



Filet de rumpsteak rôti, sauce au romarin
Pommes rissolées aux fines herbes
Primeurs de saison



Ile flottante aux pistaches et petits fruits

Menu 5 à CHF. 74.--

Crème de courge au curry, gambas sautées et céleri frit



Cassolette de chanterelles, œuf poché et petit feuilleté



Emincé de veau à la moutarde

Tagliatelles fraîches

Jardinière de légumes



Mille feuilles aux fruits de saison et son sorbet

Menu 6 à CHF. 78.--

Salade de chèvre chaud au miel et jambon cru



Croustillant de ris de veau aux champignons



Entrecôte de wapiti grillée au poivre noir

Pommes darphin

Primeurs du jardin



Verrine aux pommes caramélisées et sorbet pommes vertes

Menu 7 à CHF. 87.--

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



Risotto de désossés de grenouilles
à l'huile de truffes blanches



Filet d'agneau au thym
Galettes de pommes de terre aux petits légumes
Bouquet du primeur



Petit vacherin glacé maison au chocolat blanc et framboises

Menu 8 à CHF. 91.--

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



Risotto aux St-Jacques, fenouil et baies roses



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



Cheesecake à la mangue et sorbet aux fruits de la passion

Menu 9 à CHF. 95.--

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



Filet de bar rôti, petite ratatouille
et coulis de tomates au basilic



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



Farandole de trois desserts de saison

Menu de saison

Vous trouverez
sur la carte du restaurant
le menu avec les saveurs du moment

