

Menus au :



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 10 septembre 2020 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 Ferra du Léman à la vinaigrette d' 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
Galettes 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 frit



*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. 84.--

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



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



*Filet d'agneau au thym
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*



*Médailon 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*

