

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

PROPOSITIONS DE MENU 2012

Chers hôtes du Le Vieux Manoir

Le Vieux Manoir, un établissement soigné et décoré avec beaucoup de goûts, situé à un endroit idyllique au bord du Lac de Morat, offre l'ambiance parfaite pour une fête inoubliable. Des conseils professionnels pendant la période de réservation, un service attentif et prévenant ainsi que une cuisine d'exception sont nos points forts.

C'est avec plaisir que nous vous présentons ci-joint notre choix de menus pour la saison 2012. Ces nouvelles propositions culinaires ont été spécialement remaniées pour vous. Sur les pages suivantes vous trouverez notre carte de banquet, où vous pouvez composer à la carte votre menu personnel. Sinon vous avez la possibilité de choisir un menu de saison créé de notre Culinary Director, Franz W. Faeh.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes éventuelles questions.

Le team du Le Vieux Manoir, en particulier de la cuisine et du service, sous la direction de Monsieur Franz W. Faeh, se réjouit de vous choyer et d'être associé à un événement inoubliable pour vous et vos invités.



Daniel J. Ziegler
General Manager



Nadine Stämpfli
Events Manager

HOTEL LE VIEUX MANOIR

Rue de Lausanne 18
3280 Murten-Meyriez

Téléphone	+41 26 678 61 61
Téléfax	+41 26 678 61 62
Personne de contact	Nadine Stämpfli, Events Manager
Email	events@vieuxmanoir.ch
Internet	www.vieuxmanoir.ch

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

ACCOMPAGNEMENT D'APÉRITIF

Snacks

Noix de cajou maison	par 100g	CHF12.00
Amandes salées	par 100g	CHF12.00
Divers feuilletés salés	par 5 pièces	CHF10.00
Légumes en crudités avec sauce dip	par bol pour 5	CHF50.00

Brusquettes et canapés

Grissini et jambon de Parme	par pièce	CHF 6.00
Tapenade d'olives noires	par pièce	CHF 2.00
Tomates séchées	par pièce	CHF 2.00
Fromage frais et ciboulette	par pièce	CHF 3.00
Tomates et basilic	par pièce	CHF 2.00
Tartare de viande des Grisons	par pièce	CHF 5.00
Jambon de Parme	par pièce	CHF 5.00
Saumon fumé d'Ecosse	par pièce	CHF 6.00
Tartare de crevettes	par pièce	CHF 7.00
Foie gras (10g)	par pièce	CHF14.00

Amuse bouche asiatiques

Rouleau de printemps végétarien	par portion	CHF 7.00
Samosa aux légumes et crevettes	par portion	CHF 7.00
Crevettes au curry rouge thaïlandais	par portion	CHF18.00
Soupe Tom Kha Gai avec du poisson frais du lac	par portion	CHF12.00

Amuse bouche froids

Gaspacho glacé	par portion	CHF 4.50
Soupe de melon, froide	par portion	CHF 4.50
Tomates-mozzarella avec vinaigre balsamique et huile d'olive	par portion	CHF 4.50
Tartare de saumon avec de l'huile de sésame et de la coriandre	par portion	CHF 6.00

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Amuse bouche chauds

Tarte aux fromages	par portion	CHF 4.00
Coquille Saint-Jacques avec une réduction de vin rouge	par portion	CHF10.00
Tranche de foie gras et purée de pommes	par portion	CHF18.00
Risotto avec loup de mer	par portion	CHF18.00
Ravioli de la saison	par portion	CHF 8.00

Collations sucrées

Friandise maison	par pièce	CHF 2.50
Truffe maison	par pièce	CHF 3.00
Pâte de fruits	par pièce	CHF 3.00
Petite tartelette aux fruits	par pièce	CHF 5.00

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Tartare de veau au céleri mariné, focaccia et tapenade d'olives de toscane	CHF46.00
Eventail de melon, jambon de San Daniele et crevette géante	CHF38.00
Roulade de saumon, fines herbes du jardin marinés et Tom Kha Gai mousse	CHF36.00
Carpaccio de bœuf, Gucamole et piments	CHF45.00

SOUPES

Soupe de pommes de terre et de poireaux froide et viandes des Grisons	CHF22.00
Essence de tomate et Raviolis à la ricotta	CHF22.00
Crème de céleri et truffes	CHF24.00
Potage-purée de petits pois et magret de canard mariné	CHF22.00

PLATS DE POISSONS

Filet de féra, pommes de terre nature, légumes de saison et Tom Kha Gai	CHF48.00
Crevettes géantes au curry jaune thaïlandais, riz basmati	CHF52.00
Loup de mer rôti sa peau, légumes méditerranéens braisés, pommes de terre au romarin	CHF68.00
Sandre poché sur Pack-Choi à la sauce de Kikkoman et huile de sésame	CHF52.00

PLATS DE VIANDES

Steak de veau du Simmental avec pommes de terre au parmesan, champignons des bois frais, légumes	CHF52.00
Filet de bœuf Swiss Prim cuit entier en croûte de moutarde et poivre, galettes de pommes de terre et bouquet de légumes	CHF65.00
Selle d'agneau glacé au Thym, haricots de Kenya, tomates cerise, gnocchi au romarin	CHF58.00
Suprême de poularde, risotto aux champignons et jus de vin de Porto	CHF42.00

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

PLATS VÉGÉTARIENS

Pointes d'asperges vertes et blanches avec cœurs de palmiers et chicorée (saisonnier)	CHF42.00
Salade de fenouil et de pommes avec une vinaigrette à la moutarde, purée de fenouil et chips de pommes	CHF38.00
Soupe froide de tomates avec tartare d'avocat et coriandre	CHF32.00
Salade de poires rouges et vertes avec de l'endive Belge, noix et du chèvre bleu (saisonnier)	CHF32.00
Gâteau de pommes de terre et de céleri, pignons caramélisés et truffes du Jura	CHF38.00
Penne avec roquette, mozzarella, olives Kalamati et tomates pelées	CHF35.00
Polenta à l'artichaut cuite au four avec un ragoût de tomates	CHF32.00
Risotto aux champignons et roquette	CHF28.00

FROMAGE ET PLATS SUCRÉS

Tarte au chocolat amère et aux framboises, sorbet aux baies des bois	CHF22.00
Gâteau au chocolat moelleux accompagné d'une glace ou d'un sorbet de votre choix	CHF25.00
Salade de fruits de saison et son sorbet	CHF22.00
Fromage de la région	CHF26.00

Les prix indiqués ont pour référence un menu à 3 plats. Si vous optez pour un menu à plus de 3 plats, c'est volontiers que nous vous accorderons une remise de 10% sur les prix affichés.

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

MENU DE PRINTEMPS

(avril - juin)

Dou de rhubarbe et fines tranches de jambon de Serrano

Crème d'asperges, ravioli de homard et de fromage frais

Filet de sandre du lac de Morat, salade d'oranges et de fenouil

Filet de veau Suisse, ragoût d'asperges et petit pois, morilles sautées et ail des ours

Tartelette de fraises, chocolat blanc et glace à la crème aigre

Friandises

à CHF 158.00 par personne

MENU D'ÉTÉ

(Juin - Septembre)

Gaspacho légèrement gélifié et tartare de veau

Duo de saumon écossais, scampi sud-africain et légumes méditerranéens

Filet de dorade sur Paella « Le Vieux Manoir »

Entrecôte de bœuf rôti, garnie d'anchois croquants

Strudel de pommes de terre et épinards jeunes

Ananas caramélisé, sorbet d'orange sanguine et Aperol

Friandises

à CHF 158.00 par personne

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

MENU D'AUTOMNE

(Septembre - Novembre)

Mille feuille de foie gras de canard et de coing, salade de doucette à la vinaigrette de noisette

Consommé de gibier aux raviolis de Ricotta et de courge

Risotto Canaroli aux bolets et à l'huile de truffes

Selle de chevreuil de forêt de bavarois, »Ofenschlupfer », salsifis noirs et haricot à rame

Soufflé de pavot tiède, glace à la crème et au chocolat blanc, pommes cidre

Friandises

à CHF 158.00 par personne