

Les Menus à l'Envers Au Raisin

Chez nous il est possible de manger à l'envers. L'organisation, la préparation de la salle et la réalisation du repas par les cuisiniers impliquent certaines contraintes. A ce propos nous vous proposons les huit menus suivants. Le prix de ces huit menus comprend au commencement le café et les infusions ainsi que l'apéritif d'accueil avec quelques petits biscuits salés servis en fin de repas. (Kir vin blanc, Martini, Apréol ou jus de fruits... les autres seront facturés selon nos tarifs en vigueur.) Certains organismes vendent avec de substantiels rabais des bons pour l'un ou l'autre de ces menus. Attention parfois les boissons précitées ici ne sont comprises dans leurs offres. UN SEUL MENU POSSIBLE PAR TABLEE (Exception numéro No 7 Végétarien)

1.) *Sruober A rebours Fr. 63.36*

Vacherin glacé

** * **

Plateau de fromages

** * **

*Pièce de bœuf grillée, sauce voronoff
Légumes du moment et pommes d'humeur*

** * **

Salade à la mode des Cullayes

** * **

*Carpaccio de saumon ou Melon et jambon
cru*

2.) *tnasrevneRenversant Fr. 59.95*

Mille-feuilles maison

** * **

Plateau de fromages

** * **

*Filets mignons de porc sauce forestière
Légumes du marché et pommes country*

** * **

Salade à la mode des Cullayes

** * **

Melon au Porto

3.) *liop-essuorbeRebrousse-poil Fr. 53.35*

Forêt-Noire maison

** * **

Plateau de fromages

** * **

*Emincé de veau à la crème
Duo de légumes et riz à la Smyrne*

** * **

*Salade à la mode des Cullayes
et Terrine en accord*

4.) *snesertnoContresens Fr. 58.85*

Bombe glacée et fruits rouges chaud

** * **

Plateau de fromages

** * **

*Magret de canard grillé, sauce à l'orange
Légumes en accord et roesti maison*

** * **

Salade à la mode des Cullayes

** * **

Saumon fumé en éventail

** * **



5.) *deip-ertnoc A contre-pied Fr. 57.75*

Trio de sorbets et leurs macarons

** * **

Plateau de fromages

** * **

*Fondue Fifty-fifty
(Chinoise, avec viandes de bœuf et volaille
coupée au couteau)*

*Assortiment de sauces maison et riz à la
Smyrne*

** * **

Salade gourmande à la mode des Cullayes

** * **

6.) *tnemesrevnInversement* Fr. 64.46

Bûche glacée aux deux chocolats

* * *

Plateau de fromages

* * *

Aiguillette de pintade grillée

Sauce aux morilles et cornes d'abondance

Légumes en trois couleurs et tagliatelles

* * *

Salade à la mode des Cullayes

* * *

Filet de sandre à la ciboulette

Proposition d'un menu Végétarien à l'envers :
Fr. 57.75

7) Menu « *Végétal envers...* »

(Totalelement végétarien)

*Dessert identique à celui du reste de la tablee
ou en choisir un sur les autres menus si toute
votre tablee mange ce menu !*

* * *

Plateau de fromages

* * *

Poêlée d'escalopes de tofu aux petites graines

Choix de légume, garniture de la tablee

* * *

Salade à la mode des Cullayes

* * *

Feuilleté aux champignons à la crème

* * *

*(Ce menu est réalisable, sur commande, pour
une personne déjà. Il peut être servi
conjointement à un autre menu afin de
satisfaire les demandes végétariennes de vos
hôtes. Si l'ensemble de la table opte pour ce
menu, merci de sélectionner un dessert et une
garniture dans un des menus proposés.)*

8) Menu « *retumrepApermuter* » Fr. 62.26

Assiette gourmande

* * *

Assortiment de fromages

* * *

Médallions de bœuf grillés sauce béarnaise, ou

Filet d'omble chevalier saumoné

à la crème de vin blanc

* * *

Légumes et garniture en accord

Les salades à la mode des Cullayes

Feuilleté aux champignons

ou

Cocktail de crevettes, sauce Calypso



*Sans supplément de prix, les desserts peuvent à loisir être intervertis d'un menu à l'autre, mais
uniquement à la réservation et pour tous ! D'autres changements peuvent modifier légèrement le
prix de base. Les boissons sont en plus à l'exception de celles mentionnées dans l'entête de cette
section. Tous les digestifs ainsi que les cafés pris après... l'apéritif seront facturés en plus.*

*Pour les menus 1 et 8 proposant des choix, pas besoin de savoir à la réservation qui prendra
quoi... le jour J suffira. Si vous détenez un bon, il est impératif de l'annoncer à la réservation et de
mentionner son code. Privilégiez les réservations via info@raisin.ch*

*PS : Nous comprenons que parfois un impondérable vous force à annuler votre table. Nous apprécions être
informés au minimum 12h avant.*

