



INSTITUT EQUESTRE NATIONAL AVENCHES

Propositions de menus 2012

Menu 1

Salade méditerranéenne
(Verte, tomates, olives, mozzarella et pesto)



Escalope de poulet poêlée au
citron vert

Risotto au vin blanc
Epinards en branches



Profiteroles à la crème et
caramel

34.- chf par personne

Menu 2

Velouté de volaille au curry



Aiguillette de bœuf sauce à la
moelle

Pommes sautées aux oignons
Carottes glacées



Parfait glacé abricot-romarin
Coulis de framboises

38.- chf par personne

Menu 3

Salade campagnarde
(Verte, croûtons, lardons et œuf)



Filet de porc rôti à la Dijonnaise
Tagliatelle au beurre
Tomates farcies



Duo de crèmes glacées
Meringue et crème chantilly

33.- chf par personne

Menu 4

Brochette de crevettes poêlée
au soja et sésame

Fondue de poireaux



Saltimbocca de veau sauce
tomates

Galette de polenta aux herbes
Tagliatelle de courgettes et
carottes



Crème catalane
Sorbet orange

48.- chf par personne



INSTITUT EQUESTRE NATIONAL AVENCHES

Menu 5

Rosace de saumon fumé à la
crème de ciboulette
Salade de saison
❧
Suprême de poulet jaune poêlé
(Elevé au maïs)
Sauce balsamique
Gratin de pommes de terre
Haricots verts au lard
❧
Bavarois aux pêches blanches et
fleurs de cactus

48.- chf par personne

Menu 7

Eventail de magret de canard
fumé aux pignons grillés
Salade gourmande de saison
❧
Filet mignon de porc aux trois
poivres
Pommes fondantes
Corbeille de légumes
❧
Mille-feuilles aux deux
chocolats
Coulis de mangue

54.- chf par personne

Menu 6

Foie gras poêlé aux pommes
Brioche tiède
❧
Longe de veau rôtie aux figues
fraîches
Pommes nouvelles à la crème
de ciboulette
Jeunes pousses
❧
Ananas caramélisé et glace
vanille
Coulis passion

59.- chf par personne

Menu 8

Tartare de crevettes aux herbes
fraîches et agrumes
Toasts
❧
Filet de bœuf flambé au cognac
Sauce morilles
Papardelle à l'huile de truffes
Fagots de légumes
❧
Crêpes aux baies des bois
Glace vanille

67.- chf par personne