



# LA GALERIE

*restaurant d'art*

... pour votre repas de fin d'année

- Menus des fêtes, 2024 -

# LE MENU

## du Quai

### L'ŒUF PARFAIT

Crème de courge au beurre fumé |  
champignons en persillade | noisette | émulsion de lard

### LA RACLETTE 2.0

Pomme de terre | oignon caramélisé | cornichon |  
viande séchée | raclette d'alpage

### LE MAGRET DE CANARD

Cuisson longue aux aïelles | mousseline de panais |  
légumes du moment

### LA TARTE TATIN

Accompagnée de sa glace vanille

72 chf



*Menu pour l'ensemble de la table*

# Menu 1

## **ENTRÉE**

Soupe de courge butternut rôtie, graines  
de courge grillées 

\*\*\*

## **PLAT**

Blanquette de veau au champignons forestiers, purée de  
panais et légumes rôtis

OU

Alternative végétarienne  
Poêlée de champignons forestiers, purée de panais  
et légumes rôtis \* 

\*\*\*

## **DESSERT**

Tarte aux pommes à l'ancienne, crème chantilly, glace vanille

\*\*\*

CHF 54.-

*par personne*

\* sans lactose sur demande



Menu pour l'ensemble de la table

# Menu 2

## ENTRÉE

Salade de betteraves rôties et chèvre frais,  
vinaigrette aux noix 

\*\*\*

## PLAT

Suprême de volaille à l'Heida, risotto aux fines herbes,  
légumes du moment 

OU

Alternative végétarienne  
Risotto aux fines herbes et truffe,  
légumes du moment  

\*\*\*

## DESSERT

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 

\*\*\*

CHF 56.-  
*par personne*



# Menu 3

## ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe noire, vinaigrette à la noisette  

\*\*\*

## PLAT

Entrecôte aux marrons grillés, purée de céleri rave, sauce au vin rouge, légumes du moment 

OU

Alternative végétarienne

Courge marinée et rôtis aux épices secrète, tagliatelles fraîche au marrons grillés, crème de céleri rave  

\*\*\*

## DESSERT

Entremet au chocolat, confit de pommes 

\*\*\*

CHF 68.-  
*par personne*



Menu pour l'ensemble de la table

# Menu 4

## ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe noire, vinaigrette à la noisette 

\*\*\*

## PLAT

Filet de bœuf Rossini, purée de truffes, légumes glacés et sauce au vin rouge 

OU

Saumon suisse | sauce aux fines herbes |  
mouseline de panais | légumes de saison

OU

## Alternative végétarienne

Risotto à la truffe noire, chips de topinambour  
et huile de truffe 

\*\*\*

## DESSERT

Tarte tatin, glace vanille

\*\*\*

CHF 78.-  
*par personne*