



Soirées d'entreprises

Rouleaux d'hiver au bœuf laqué, sauce verveine parfumée au gingembre et buisson aux algues

Filet de sandre aux vapeurs de fée verte sur son coulis d'écrevisses, quenelle de charlottes et sommités de légumes

Suprême de pintade à la forestière, tagliatelles fraîche et caviar de courgette aux deux carottes

Tarte au citron façon Artemis

Menu 3 plats : CHF 49.-

Menu 4 plats : CHF 66.-

oooooooooooooooooooo

Saladine de féra fumée artisanalement, tartines aux légumes d'antan et son aigre doux de pommes

Filet de loup de mer doré et son pot au feu de coquillages, pommes Annabelle et légumes tournés

Crousti-fondant d'agneau aux senteurs provençales et coulis de piperade, Amarante et jardinière de saison

Sablé breton garnie d'une crème à la confiture de lait et poires caramélisées

Menu 3 plats : CHF 59.-

Menu 4 plats : CHF 78.-

oooooooooooooooooooo

Tartare de bœuf à la mandarine et racine de coriandre, bouquet de salade mesclun

Carpaccio de Saint-Jacques et foie gras mariné vinaigrette perlée au vinaigre d'érable

Araignée de veau poêlée et sa demi-glace aux truffes du Périgord, gratin de pommes de terres et embeurrée de légumes

Moelleux au chocolat 70% cacao et son cœur passion, sorbet framboise litchi

Menu 3 plats : CHF 69.-

Menu 4 plats : CHF 89.-

*Tous nos menus peuvent être accompagnés d'une assiette de fromage
ou être modifiés selon vos désirs.*

Contactez-nous pour une offre personnalisée.

info@artemiscafe.ch

032 730.68.11