

La Cuisine est un Art, la Restauration, celui de le Partager.

La cuisine est un art et se cultive pour le bien de chacun et celui de l'humanité. Enfoui au plus profond de nous, ce réflexe inné reste le premier de notre vie terrestre et nous ouvre l'appétit à vivre chaque instant en communion avec nous-mêmes, donc avec l'Autre. Les émotions qui en découlent permettent que naisse la convivialité.

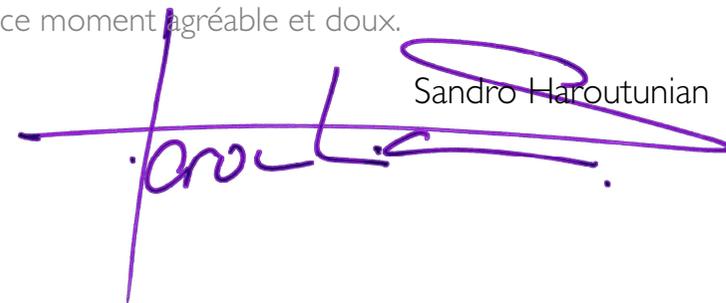
Depuis toujours le temps du repas est la scène des échanges et depuis notre naissance la nourriture est l'origine du partage permettant la communication entre hommes et en l'homme.

Se mettre à table donc, a deux significations, celle de sentir et d'intérioriser et celle d'exprimer et d'extérioriser.

De tous les Arts, la cuisine n'est-elle pas le langage le plus universel, car matérialisé par l'alchimie de tous les sens et de la Création, fondement de chaque être humain ? L'art du bien manger n'est-il pas alors simplement l'évolution du bien-être initial de l'homme ?

Ainsi à chaque expérience, le plaisir de partager un moment de bonheur lance le mouvement perpétuel de recommencement pour embellir ainsi l'offrande suivante.

Nous souhaitons profondément que ces lieux vous apportent ce moment agréable et doux.



Sandro Haroutunian



Entrées froides

Chf 24.-

Velouté de Citrouille, Espuma à l'Abondance, Croutons à l'huile de Noix

Truite fumée au bois de hêtre, déclinaison de betteraves rouges

Queues de langoustines flambées à l'absinthe ***

Émincé de fenouil à l'orange sanguine

Ris de veau pané au pain d'épices, tombée de champignons ***

Raisins et jus réduit

Plats principaux

Chf 39.-

Filet de chevreuil, tarte de courge et salsifis ***

Champignons frais et sauce madère

Caille désossée poêlée, forestière de légumes

Blinis de châtaigne et jus court

Médaille de Baudroie, choucroute *

Émulsion à la moutarde

Dos de cabillaud Skrei cuit en basse température *

Gratin de choux rave et pomme de terre, trilogie de carottes

Desserts

Chf 12.-

Le dessert du chariot

Menu : entrée, plat, dessert

Chf 69.-

Plat Végétarien

Chf 29.-

Burger de légumes, purée de salade, chips de panais ***

SALLES DE SÉMINAIRES ET BANQUETS

Cocktails de 20 à 350 personnes
Repas assis jusqu'à 200 personnes

Restaurant Service du Midi

Ouvert tous les jours
12h00 / 14h00

HORAIRES 2017

Café – Tea-room

Ouvert tous les jours
de 9h00 à 17h30 de 9h00 à 18h30
(15 mai au 1er oct.)

Restaurant Service du Soir

De Mars à Décembre

Mercredi, Jeudi et Vendredi soirs
19h00 / 21h30

Téléphone Restaurant : 022/734 48 65

Bureau des Events : 022/734 47 43

events@penthés.ch

Direction

Sandro Haroutunian

sandro@penthés.ch