

Menu de saison

*Terrine « maison » de foie gras de canard fleur de sel et poivre Sèchuan,
compote de figues et toast brioché*

et/ou

*Filet de bar de Méditerranée en croûte de sarrasin torréfié
au coulis de betterave rouge*

*Tournedos de pintade fermière, sauce aux dattes et passion,
méli-mélo de pommes et légumes racines*

ou

*Aiguillette de bœuf de Pâturage poêlée, servie rosée,
sauce bordelaise aux échalotes confites*

*Poire pochée au vin rouge et épices,
glace vanille et coulis d'orange blonde*

Menu avec 1 entrée Fr. 63.00 (3 plats)
Menu complet Fr. 76.00 (4 plats)