

Menu de saison

*Salade de ris de veau et foie gras aux rouelles d'oignon frits,
huile de noix et vinaigre balsamique*

et/ou

*Escalopine de cabillaud grillée sur peau
à la nage de citronnelle, lait de coco
et mousse de patate douce*

*Onglet de veau juste snacké,
sauce crémeuse aux morilles et asperges,
nouilles fraîches maison à la farine complète
et garniture de saison*

*Déclinaison autour de l'agrume
tartelette au citron
sorbet pamplemousse
kumquats confit au coulis d'orange sanguine*

*

*Menu 1 entrée Fr. 64. –
(possibilité de choisir le poisson en plat principal)
Menu complet Fr. 79. –*