

# *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. –*