

# Menu de saison



*Terrine de foie gras maison et  
compote de figues et gingembre aux épices*

*et/ou*

*Queue de cigale de mer panée à la mie de pain fraîche,  
tombée d'endives au lait de coco et curry Madras*

\*\*\*

*Tournedos de de canette rôti, sauce au miel et agrumes,  
méli-mélo de pommes et légumes racines*

*ou*

*onglet de veau du Pays, juste snacké, sauce crémeuse aux morilles  
et spaghettini à la farine de blé dur*

\*\*\*

## ***Déclinaison chocolat au coulis passion et grenade rouge***

*marquise au chocolat noir de Tanzanie 75% cacao  
glace chocolat et tuile chocolatée noisette  
mousse au chocolat de St Domingue 70% cacao*

\*

*Menu avec 1 entrée Fr. 66.-- (3 plats)*

*Menu avec 2 entrées Fr. 75. – (4 plats)*

