

Menu de saison



*Terrine de foie gras maison et compotée de dattes,
raisins de Corinthe et gingembre aux épices*

et/ou

*Filet de bar rôti en croûte de sarrasin bio,
coulis de betterave et effilochée d'endives*

*Magret de canard grillé sur peau, sauce à l'orange et poivre Sichuan
méli-mélo de pommes et légumes racines*

ou

*Onglet de bœuf du Pays poêlé, sauce à l'échalote
et méli-mélo de légumes racines*

*Tiramisu exotique revisité mangue et grenade,
sauce caramel au beurre salé*

*

*Menu avec 1 entrée Fr. 68.-- (3 plats)
Menu avec 2 entrées Fr. 79. – (4 plats)*

