

Menu de saison

*Mini saucisson « maison » de canard en crépinette
aux pistaches vertes, servi tiède sur son lit de lentilles beluga
et vinaigrette ravigotante aux échalotes et persil plat*

ou

*Velouté printanier aux épinards et
son crostini d'escargot de Bourgogne à la crème d'ail doux*

ou

*Escalope de cabillaud grillé sur peau, nage coco piment
et mousse de patate douce*

*Onglet de veau du Pays, juste snacké, sauce crémeuse aux morilles
et asperges, nouilles fraîches et légumes de saison*

*Financier amandine à la crème frangipane et rhum blanc,
glace vanille et méli-mélo de fraises et rhubarbe rose*

menu avec 1 entrée Fr. 64.00

menu avec 2 entrées Fr. 75.00

menu avec 3 entrées Fr. 86.00