

Menu de saison



*Cœur de filet de saumon « façon gravlax » à l'aneth,
crème acidulée, buisson de saladin d'hiver
à l'huile d'olive et balsamique*

*

*Omble chevalier grillé sur peau, beurre blanc à la vanille
et quenelle de riz parfumé à la coco*

*Tournedos de canette, sauce aux dattes et passion,
méli-mélo de pommes grenailles et légumes racines*

*

*Parfait glacé au Grand-Marnier et fruits confits,
coulis d'orange et kumquats*

*



*menu 1 entrée (3 plats) Fr. 74. –
menu complet (4 plats) Fr. 89. –*