

# Menu de saison



*Terrine du Chef aux ris de veau et pistaches vertes,  
oignons confits à la grenadine  
et buisson de saladin de saison à l'huile de noix*

*et/ou*

*Pavé de cabillaud en croûte de sarrasin bio grillé  
au coulis d'orange sanguine et poivre Séchuan*

\*\*\*

*Côte de porc Premium rôtie,  
sauce crémeuse aux morilles et asperges,  
garniture de saison*

\*

*Pavlova aux fraises, crème mascarpone lime  
et compote de rhubarbe rose*

\*

*menu 1 entrée (3 plats) Fr. 65. –  
menu complet (4 plats) Fr. 74. –*

