

# Menu de saison



*Terrine de foie gras maison, chutney de figues et  
raisins de Corinthe au gingembre,  
rampon à l'huile de noix et toast brioché*

\*

*Filet de cabillaud rôti sur croûte de maïs,  
au coulis de betterave  
et effiloché de chou frisé au lard et à l'estragon*

\*\*\*

*Onglet de veau poêlé, sauce poivre et caramel,  
méli-mélo de pommes et légumes racines*

\*

*Baba au sirop d'agrumes et anis étoilé,  
mousse mascarpone à la passion*

\*

*menu 1 entrée (3 plats) Fr. 71. –  
menu complet (4 plats) Fr. 86. –*

*Notre menu de saison est servi par table*

