

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 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
et du mardi au vendredi il est servi uniquement le soir*



Janvier 2024