

Menu de saison



*Terrine du chef aux ris de veau, oignons frits et
saladine du Marché à l'huile de noix et vinaigre balsamique*

et/ou

*Omble chevalier en croûte de noisette,
sauce aux épinards primeur
et radis rose*

*Tournedos de pintade fermière rôti,
sauce crémeuse aux morilles et ail des ours,
ravioli aux pommes de terre Agria et asperges vertes*

*

Déclinaison autour de la fraise

*tartelette aux fraises et à la crème d'amande au Kirsch
fraises marinées à la menthe fraîche et citron
glace vanille et coulis de fruits rouges*

*

*menu 1 entrée (3 plats) Fr. 70. –
menu complet (4 plats) Fr. 84. –*

