

# Menu de la fête des mères



*Asperges bicolores de Muraz à la vinaigrette dijonnaise aux herbes du jardin, chips de jambon cru et tuile au parmesan*

**ou**

*Terrine artisanale aux ris de veau du Pays, buisson de salade printanière à l'huile d'olive et vinaigre balsamique*

**ou**

*Pavé de cabillaud en croûte de sarrasin bio et queue de cigale de mer poêlée à l'huile de noisette, crème d'épinards nouveaux, ravioli aux pommes de terre Agria*

\*\*\*

*Onglet de veau du Pays, servi rosé, sauce aux mousserons de printemps à l'ail des ours, pommes nouvelles rôties et duo de légumes de saison*

\*\*\*

*Fraisier maison à la crème d'amande douce-amère, coulis de fruits rouges et brunoise de fraises au basilic*



*Menu 1 entrée 68.—*

*Menu 2 entrées 82.—*

**Possibilité de choisir le poisson en plat principal**