

Le menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

## Menu de saison



*Terrine de foie gras maison au Brandy, à la fleur de sel et poivre Séchuan,  
pain brioché toasté et buisson de rampon à l'huile de noix  
et vinaigre balsamique*

\*

*St Jacques fraîches poêlées, beurre blanc à la vanille et piment oiseau,  
quenelle de riz noir vénéré*

\*\*\*

*Filet mignon de porc rôti, sauce poivre et caramel,  
méli-mélo de pommes et légumes racines*

\*

### **Déclinaison autour du chocolat**

*marquise au chocolat noir de Tanzanie (75% cacao)  
glace chocolatée sauce mocca  
mousse au chocolat blanc à la mandarine*

\*

*menu 1 entrée Fr. 74. –  
menu 2 entrées Fr. 89. –*

