

Menu de Saison « Entre terre et Mer »  
Printemps 2020

Foie gras en terrine et sa crème de cassis moutardée en accord

ou

Tartare de saumon à la vodka

\*\*\*

Salade de dent de lion décoré de ses atours du temps :

uf, croûtons et lardons en dés

\*\*\*

Feuilleté aux asperges vertes et sa chiffonnade de jambon cru \*

ou

Risotto tomaté aux grosses crevettes (décortiquées)

\*\*\*

Sorbet de citron vert et son arrosé de Saint-Germain

\*\*\*

Filet de bœuf sauce au poivre concassé

ou

Effilochée de sole tropicale à l'émulsion de vanille légèrement épicée

\*\*\*

Légumes de saison et pommes d'humeur

\*\*\*

Méli-mélo de fromages sur assiette

\*\*\*

Dessert au choix, avec ou sans alcool

Fr. 70.- complet, Fr. 62.- sans une entrée marquée d'un \*

Enfants : Fr. 3.60 par année jusqu'à 13 ans.

A préciser impérativement à la commande.

Ce menu sera servi tant que Dame Nature nous donnera de la dent-de-lion...!