

# Le Menu de Saison

Pâté-croûte artisanal\*  
Pousses d'hiver à l'huile de noix, confiture d'airelles  
\*\*\*

Crème de panais au miel  
et ses éclats de fruits à coques rôtis  
\*\*\*

Escalope de foie gras de canard\*  
Brioche toastée, réduction de vin chaud  
ou  
Noix de Saint-Jacques saisies\*  
Sauce au champagne et jus d'agrumes  
Poireaux à l'étouffée  
\*\*\*

Aiguillette de pintade rôtie et son jus de cuisson lié  
Pommes mousseline  
Fagots de légumes du temps  
ou  
Médallions de chevreuil, sauce Saint-Hubert  
et ses garnitures hivernales  
\*\*\*

Plateau de fromages affinés  
\*\*\*

Surprise glacée en air de fête  
\*\*\*

Fr. 73.- complet, Fr. 65.- sans une entrée marquée d'un \*  
Le jour de Noël avec votre café nous vous servons une bûche maison !  
Enfants : Fr. 3.60 par année jusqu'à 13 ans.  
A préciser impérativement à la commande.

Ce menu sera servi dès le 19 décembre et restera au programme jusqu'au  
vendredi 8 janvier 2021 compris. – Pour le 25 décembre à midi et le 31 au soir il  
est nécessaire de se renseigner. Merci de votre compréhension.