



Menu de saison

Trio de saumon
(Tartare, saumon fumé et pavé de saumon aux amandes)
ou
Terrine de foie gras,
Accompagnée de sa confiture de figue et de ses toasts

Feuilleté aux morilles et aux cornes d'abondance
ou
Noix de Saint-Jacques,
Accompagnées de leur sauce au safran

Salade de dent-de-lion,
Accompagnée de ses œufs durs et de ses lardons

Tournedos de bœuf
Accompagné de sa sauce au poivre et de ses croquettes de rösti
ou
Omble chevalier accompagné de sa sauce au vin blanc
Et de ses croquettes de rösti

Déclinaison de fromages de notre région

Dessert à choix

86.00

