Menu Saint-Valentin

Cocktail de crevettes,
Accompagné de ses tranches d'ananas
ou
Terrine de foie gras à la façon « crème brûlée »
Accompagnée de sa confiture de figue et de ses toasts épicés

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

Salade de rampon, accompagnée de ses œufs durs, de ses copeaux de dinde et de sa sauce vinaigrette

Sorbet au citron, accompagné de son prosecco

Tournedos de bœuf
Accompagné de sa sauce au poivre et de ses croquettes de rösti
ou
Filet de truite,
Accompagné de sa sauce au beurre et aux amandes

Et de ses croquettes de rösti

Déclinaison de fromages de notre région

Assiette gourmande

94.00

Servi du 13 au 14 février 2024