

« E'ski »

POUR UNE PARFAITE HARMONIE, LE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

P REMIÈRE IMPRESSION



C APPUCCINO DE CHÂTAIGNES AU PARMESAN



C ARDONS DE GENÈVE COMME UN RISOTTO À LA MOELLE ET TRUFFE

OU

F OIE GRAS DE CANARD AU GRUÉ DE CACAO

VARIATION AUTOUR DE LA POIRE WILLIAMS ET DU CAMEL BEURRE SALÉ



L 'INSTANT GLACÉ BY PIERRE CREPAUD



N OIX DE SAINT-JACQUES CROUSTILLANTES EN KADAÏF

VARIATION AUTOUR DU TOPINAMBOUR, JUS DE VOLAILLE AU FOIN TORRÉFIÉ

OU

R IS DE VEAU RÔTI AUX HERBES SÉCHÉES DE MONTAGNE ET ZESTÉ DE LIME

FREGOLA SARDA, SAUCE MOUSSEUSE AUX COQUILLAGES



B RIE DE MEAUX À LA TRUFFE ET MASCARPONE



P ATIENCE SUCRÉE



F ÉÉRIE GOURMANDE AUTOUR DE NOËL

OU

« F LAGRANT DÉLICE »

CRÉATION HIVERNALE POUR FINIR TOUT EN DOUCEUR

FR. 98.- MENU SANS FROMAGE

FR. 112.- MENU COMPLET AVEC FROMAGE

DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE POUR LES MENUS 13H15 & 21H15

PRIX NETS EN FRANCS SUISSES
TVA ET SERVICE INCLUS