



TERROIR HIVERNAL

NOS MENUS SONT SERVIS UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DES
CONVIVES DE LA TABLE

FLOCONS DE SEL

~

BROCOLI / PAIN GRILLÉ / KUMQUAT

~

ŒUF DE POULE D'ICI / BUTTERNUT

CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS / TRUFFE

~

LE GIVRÉ À DÉCOUVRIR

~

SAINT-JACQUES / CLÉMENTINE / JEUNE POIREAU / NAVET / DASHI

OU

RIS DE VEAU / BETTERAVE / HUILE FUMÉE / CAFÉ

~

INSPIRATION FROMAGÈRE

~

IMPATIENCE SUCRÉE

~

CRÉATION HIVERNALE PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER ANTOINE IDENN

FR. 112.- MENU SANS FROMAGE

FR. 124.- MENU COMPLET AVEC FROMAGE

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