

Nos variantes de filets de Perches sur assiette

	<i>sur assiette</i>	<i>170gr</i>	<i>220gr</i>
<i>Filets de Perches du "Jardin"</i> <i>Cébette, dés de tomate, ail et fines herbes</i>	<i>frs 39.-</i>	<i>frs 44.-</i>	
<i>Filets de Perches à la Mode du "Chef"</i> <i>Cébette, dés de tomate, vin blanc et crème</i>	<i>frs 39.-</i>	<i>frs 44.-</i>	
<i>Filets de Perches "Citronnés"</i> <i>Déglacés au jus de citron</i>	<i>frs 39.-</i>	<i>frs 44.-</i>	
<i>Filets de Perches "Champagne"</i> <i>Sauce Homardine au Champagne</i>	<i>frs 42.-</i>	<i>frs 48.-</i>	
<i>L'assiette dégustation</i>		<i>290gr</i>	
<i>La Farandole de Perches 3 Variantes, 1 Assiette...</i> <i>"Vieux Navire", "Champagne", "Jardin"</i>	<i>frs 58.-</i>		

*Nos perches sauvages sont de provenance de lacs suisses : Léman, Neuchâtel
et européens : Irlande, Estonie
Arrivage frais quotidien.*

Merci de consulter l'Équipage à votre service.

Allergènes : N'hésitez pas à informer l'Équipage de vos allergies.
