

Menu "C'est la Fête"

"Amuse-bouche"



Terrine de Foie gras de Canard du Chef en opéra, cercles de betterave jaune et rouge, bâtonnets de Granny Smith, trait de coulis de betterave au Porto et sa brioche maison juste sortie du four

ou

Ravioli maison farci par le Chef aux champignons & mascarpone petites tuiles de parmesan et son jus à l'échalote



Le Lièvre Royal à la Mode du Chef, choux de Bruxelles farcis, purée de céleri à l'orange et spätzlis maison

ou

Médallions de Chevreuil poêlés, jus noble parfumé à la truffe noire purée de carotte, onctueux de chou rouge, légumes de saison et spätzlis maison

ou

Homard entier, décortiqué, cuit à basse température sur lit de petits légumes en brunoise et son anneau de dentelle croquant, jus de bisque royale



Avant Douceur



Authentiques Crêpes "Suzette" flambées et préparées à votre table

ou

L'île flottante revisitée par le Chef

frs 110.-
