

Menu "C'est la Fête"

"Amuse-bouche"



*Chèvre frais des pâturages de Gimel couronné
de tomates confites et d'un sorbet de poivron rouge*

ou

*L'Oeuf Bio parfait de la Ferme des Sapins à Colombier sur salade
de millet du pays, déclinaison de maïs et son coulis de coriandre*



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

ou

Filet de Bœuf poêlé sauce béarnaise maison



Avant Douceur



*Authentiques Crêpes "Suzette" flambées et préparées à votre table
flambage uniquement à l'intérieur*

ou

Tarte citron meringuée, revisitée par le Chef et sorbet citron

frs 110.-
