

MENU "C'EST LA FÊTE"

"Amuse-bouche"



*Pressé de Foie gras de Canard et viande des Grisons monté en mille-feuille
sur carpaccio de champignons, salade hivernale et petits légumes*

ou

*L'Oeuf Bio mollet de la Ferme des Sapins à Colombier façon meurette
champignons et oignons confits, accompagné de lard du pays
et son pain toasté, jus bourguignon*



*Le Coquelet Royal "1919" en cocotte, flambé à votre table
sauce poulette, cognac Hennessy*

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

*Suprêmes d'orange fraîche en rosace, sorbet à l'orange sanguine
et son ellipse croquante*

ou

*Pain brioché Royal façon "perdu", compotée d'ananas et sa quenelle de
glace vanille "Bourbon"*

frs 110.-