

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.-*