

MENU "C'EST LA FÊTE"

"Amuse-bouche"



*Quenelle de Chèvre frais des pâturages de Gimel
petites perles précieuses de balsamique blanc sur tartare de tomates
bicolores, soupçon de gingembre et basilic*

ou

*L'Oeuf Bio parfait de la Ferme des Sapins à Colombier sur coulis de poivrons
légère tombée de poudre de chorizo, velouté froid de petits pois
et menthe fraîche du jardin*



Filet de Bœuf poêlé sauce béarnaise 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
flambage uniquement à l'intérieur*

ou

*La Pavlova revisitée au citron et à la menthe fraîche du jardin
Croustillant à l'extérieur et moelleux à coeur*

frs 110.-
