

MENU "C'EST LA FÊTE"

"Amuse-bouche"



*Chèvre frais des pâturages de Gimel
sur serpentini croustillant, fraîcheur de tomate et pesto de basilic maison*

ou

*L'Oeuf Bio poché de la Ferme des Sapins à Colombier, petit pois
dans tous ses états, chorizo doux en brunoise et en légère tombée de poudre
sur émulsion de ciboulette*



Filet de Bœuf poêlé sauce béarnaise maison

ou

*Homard bleu, 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

*Dôme de citron et son cœur moelleux de basilic frais
fine meringue émietlée*

frs 110.-
