

*MENU "C'EST LA FÊTE"*

---

*"Amuse-bouche"*



*Gravlax et caviar d'Ombre Chevalier sur betterave du pays  
crème acidulée au raifort*

*ou*

*Chèvre frais des pâturages de Gimel sur fraîcheur de tomate et pesto de basilic  
maison, quelques perles précieuses*



*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.-*

---