



« Le Menu de fête » chaque vendredi soir en Décembre 2017

Amuse-bouche

Terrine maison de cerf avec mesclun & confit aux airelles
(Hausgemachte Rehterrine mit kleinem Wintersalat und Preiselbeerconfit

ou

Choux à la crème de Roquefort sur chiffonade d'endives
(Windbeutel mit Roquefortcrème auf marinierten Endivienstreifen)

ou

Terrine de foie gras maison à la fleur de sel avec brioche dorée (+CHF 6.00)

Bœuf braisé au vin rouge avec gratin dauphinois et légumes du moment
(Zart geschmorter CH-Rindbraten mit französischem Kartoffelgratin und Saisongemüse)

ou

Choucroute de la mer
(Fischfilets, Crevette und Muscheln auf mildem Rahmsauerkraut)

Mousse de marrons et ses marrons glacés avec tuile aux amandes
(Kastanienmousse mit glasierten Marroni und Mandel-Tuile)

ou

Assortiment de fromages français

Menu complet CHF 72.-