

«Les Vendredis chez le Puy»

Le Menu en Mars 2018 – chaque vendredi soir !

Amuse-bouche

Rillettes de truite fumée, confit de pommes et croustillant
(Rillettes von geräucherter Forelle, Apfelconfit und Knusperbrot)

ou

Cantal mariné sur chiffonnade de salade hivernale
(Marinierte Cantal-Würfel auf Winter-Blattsalaten)

Joue de veau braisée avec pommes de terre à la moutarde de Dijon et légumes de saison
(Butterzart geschmorte Kalbsbäggli mit kleinen Senfkartoffeln und Wurzelgemüse)

ou

Dos de cabillaud « Skrei » sur purée de betteraves et sa garniture de fenouil
(Rückenfilet vom Winterkabeljau mit Fenchel und Randenpüree)

Parfait glacé aux noix et ses noix caramélisées
(Baumnussparfait mit Karamelnüssen)

ou

Assortiment de fromages français et ses confits

Menu complet CHF 72.-

Réservation : 044 / 380 48 08