



Le Menu « Goût de France » du 21 mars 2018

Amuse-bouche & Coupe de Crémant de Bourgogne

Filet de maquereau mariné maison sur céleri en branches
(Mariniertes Makrelenfilet auf Stangenselleriesalat)

Tournedos de canard au miel
avec pommes de terre boulangères et légumes de saison
(Tournedos von der franz. Entenbrust glasiert mit Honig
Bäckerinnenkartoffeln und Saisongemüse)

Brillat Savarin avec pain aux fruits maison
(Brillat Savarin mit hausgemachtem Früchtebrot)

Poire pochée au vin rouge, sablé Breton et glace à la vanille Bourbon
(Pochierte Rotweinbirne mit Sablé Breton und Bourbon-Vanilleeis)

Menu complet incl. Apéro

CHF 78.-

RÉSERVATION 044 380 48 08

