



«Les Vendredis chez le Puy»

Le Menu en Juin 2018 – chaque vendredi soir !

Amuse-bouche

Pissaladière avec bouquet de salade
(Oliven-Zwiebel-Tarte mit buntem Salatbouquet)

ou

Oeuf poché en croûte d'herbes de Provence sur jeunes feuilles d'épinards
(Pochiertes Ei im Provence-Kräuter-Mantel auf jungem Blattspinat)

Petits farcis accompagnés de riz
(Provence-Klassiker: mit Natur-Konkret Rindhackfleisch gefüllte Mini-Provencegemüse)

ou

Pavé de saumon poché au poivre rose sur fenouil & olives noires
(Pochierte Lachstranche mit Rosa Pfeffer auf Fenchel-Oliven-Gemüse)

Crème brûlée à la lavande & ses garnitures

ou

Assortiment de fromages français et ses confits

Menu complet CHF 72.-

Réservation : 044 / 380 48 08