



Les Vendredis chez le Puy Le Menu «Champagne» en août/séptembre 2018

Amuse-bouche

Fricassée d'escargots à l'ail et champignons
(Eintöpfchen von Weinbergschnecken und Pilzen)

ou

Gougères fourrées au fromage frais, noix & ciboulette avec mesclun
(Windbeutel gefüllt mit Frischkäse, Nüssen & Schnittlauch, dazu Blattsalat)

Magret de canard à la sauce Ratafia avec pommes grenailles
(Rosa gebratene Entenbrust an Ratafiasauce mit kleinen Ofenkartoffeln)

ou

Filet de carrelet au Champagne avec riz noir et légumes du moment
(Goldbutt-Filet an Champagnersauce mit Venere-Reis und Saisongemüse)

Variation autour des biscuits roses de Reims
(Überraschung rund um die rosa Biscuits aus Reims)

ou

Assortiment de fromages français

Menu complet CHF 72.-



Réservation 044/380 48 08

