



## Les Vendredis chez le Puy Le Menu Bretagne «Côtes d'Armor» en novembre!

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Rillettes de maquereaux à la moutarde ancienne en verrine  
(Rillette von der Makrele im Weckglas serviert)

ou

Pâté breton & confit aux fruits  
(Bretonische Fleischterrine mit Frucht-Chutney)

\*\*\*\*\*

Coq fermier (Alpstein, CH) au cidre avec pommes de terre et ses garnitures  
(Alpsteinpoulet im Cidre geschmort, dazu Ofenkartoffeln und Herbst-Garnitur)

ou

Coquilles St. Jacques à la coque au Muscadet & riz noir (+CHF 6.-)  
(Jakobmuscheln in ihrer Schale, Gemüsejulienne-Weissweinsauce und Venere-Reis)

\*\*\*\*\*

Coeur coulant au caramel au beurre salé & sorbet à la pommes «Rosen»  
(Warmes Caramelküchlein mit flüssigem Kern, dazu hausgemachtes Rosenapfel-Sorbet)

ou

Assortiment de fromages français

Menu complet CHF 68.-

**Réservation : 044 / 380 48 08**

