

«Les Vendredis chez le Puy»

Le Menu Bistronomique en Mars 2019 – chaque vendredi soir !

Amuse-bouche

Truite fumée maison avec variation autour des petits pois
(Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Erbsenvariation)

ou

Terrine de campagne avec condiment aux deux céleris
(Hausgemachte Fleischterrinen mit Stangen- & Knollensellerisäläti)

Magret de canard aux épices avec purée de chou-fleur et son croustillant
(Rosa gebratene Entenbrust mit geröstetem Blumenkohl und seinem Püree)

ou

Filet d'omble chevalier sur beurre blanc aux champignons, navets et pommes grenailles
(Saiblingsfilet an Champignonbutter sauce mit Eiszäpfli und kleinen Kartoffeln)

Tarte tatin déconstruite

(Dekonstruierte Tarte tatin – lassen Sie sich überraschen)

ou

Assortiment de fromages français et ses confits

Menu complet CHF 72.-

Réservation : 044 / 380 48 08