



«Les Vendredis chez le Puy»

Le Menu «Saveur du Gard» en Mai 2019 – chaque vendredi soir !

Amuse-bouche

Œuf mollet sur asperges vertes à la sauce verte
(Wachsweiches Ei auf grünen ZH-Spargeln an Kräutersauce)

ou

Terrine de chevreau aux olives vertes & ses garnitures
(Hausgemachte Gitzi-Terrine mit grünen Oliven und Garnituren)

Agriade St. Gilloise avec mousseline de pommes de terre et choux-raves aux herbes
(Rind-Schmorgericht aus dem Gard mit Kartoffelpüree und Kräuter-Kohlrabi)

ou

Brandade de morue et petits légumes printanière
(Gratin vom Stockfisch und Kartoffeln, dazu bunte Frühlingsgemüse)

Mille-feuille de fraises (ZH) et mousse au chocolat blanc Valrhona

ou

Pêlardon des Cévennes et confit aux figues

Menu complet CHF 72.-

Réservation : 044 / 380 48 08