



Les Vendredis chez le Puy Le Menu Bretagne «à l'aise Breizh» en août/septembre!

Amuse-bouche

Pâté de cabillaud sur feuilles d'été

(Hausgemachte Kabeljau-Terrine mit buntem Sommersalat)

ou

Galette Madame Loïk et son carpaccio de tomates au basilic

(Frischkäse-Crêpe auf Tomaten-Carpaccio mit Basilikum)

Gigot d'agneau (CH-Weidelamm) avec pommes grenailles au sel gris de Guérande
(CH-Weidelamm-Gigot mit kleinen Kartoffeln im Salzmantel, dazu Saisongemüse)

ou

Coquilles St. Jacques à la coque au Muscadet & riz noir (+CHF 6.-)

(Jakobmuscheln in ihrer Schale, Gemüsejulienne-Weissweinsauce und Venere-Reis)

Belles-îles flottantes

(Luftig geschäumte Eiweissnocken auf Buchweizen-Vanillecrème)

ou

Assortiment de fromages français

Menu complet CHF 68.-

Réservation : 044 / 380 48 08

