

*Proposition de Menu à Fr 52.-
pour votre soirée*

Amuse-bouche

Entrées

Fagottini à la Truffe noire et ricotta sauce foie gras maison et sa terrine

Ou Duo de thon et saumon cru marinés, Wasabi, betterave, yaourt au thé vert

Ou Tartine de pain fine au fromage de chèvre, figue, truffe d'Automne

Plats

Bœuf mijoté façon Bourguignon

Purée de pomme de terre et pousses de fèves maison et légumes de saison

Ou Filets de Bar grillés et son pesto de radis, brocolis et noix de Macadamia

Purée de pomme de terre et pousses de fèves maison et légumes de saison

*Ou Courgettes farcies au panais et patate douce, lentilles et tempura de légumes
sauce curry au lait de coco*

Desserts

Le fondant au chocolat noir cuit minute

Ou l'assiette gourmande

Ou crème brûlée au limoncello

Nous attirons votre attention : un seul choix d'entrée et de Dessert pour toute la table (sauf en cas d'allergies ou d'intolérances) et vous avez la possibilité de faire choisir le plat principal en nous transmettant le choix définitif une semaine avant votre repas.

*Nous travaillons seulement avec des produits frais et préparés sur place par
Notre Chef Joaquim et son équipe*