

Menu du Soir de la Semaine du Lundi 25 Mars au Vendredi 5 Avril 2024

L'Amuse-Bouche



Menu Mer

Tartare de Loup de mer au lait de coco

Filet d'Omble chevalier frais d'Islande

Beurre Meunière

Risotto aux légumes



Menu Terre

Terrine Forestière

Filet d'Agneau en croûte de Pistache

Pesto menthe-basilic

Patate douce au four et légumes



Menu Végétarien

Feuilleté aux Champignons

Risotto aux Asperges vertes et œuf poché

Coulis de Basilic



*Dessert du jour unique pour les menus
(Hors allergies et intolérances alimentaires)*

Prix Fr 57.-