

Menu gourmand

Terrine de foie gras frais de canard et ses confits d'oignons

* * *

Filet de turbot sauvage, crème citronnée, coriandre et pommes vertes

* * *

Filet de loup de mer sauvage à la tomate et basilic

* * *

Mignons de filet de veau du Simmental aux chanterelles

* * *

Plateau de fromages

* * *

Mini bûche glacée vanille cassis

* * *

Moelleux au chocolat et sa glace à la menthe

* * *

Menu 1 entrée : frs. 98.-

Menu 2 entrées : frs. 115.-

Menu complet : frs. 130.-

Propositions du jour

Huitres Gillardeau N2 les six pièces

Fr. 30.-

Filet de loup de mer sauvage à l'huile citronnée, tomate, piment et coriandre

Fr. 58.-

Filet de turbot sauvage, crème citronnée, coriandre et pommes vertes

Fr. 58.-

Ribeye US-Beef au grill

Fr. 58.-

Côte de cochon "Swiss gourmet meat" au grill

Fr. 42.-