

MENU D’AFFAIRES A MIDI

Terrine de foie gras frais de canard et ses oignons confits

ou

Filet de loup de mer à la tomate et basilic

* * *

Mignons de filet de veau du Simmental aux chanterelles

ou

Entrecôte rassie sur os aux morilles

* * *

Moelleux chocolat, cœur coulant framboise et glace au yaourt

* * *

Frs. 74.-

PROPOSITIONS

Tataki de thon rouge, julienne de légumes au gingembre,
soya sauce et Wasabi

Frs. 34.-

Saumon fumé d’Irlande crème raifort

Frs. 32.-

Huîtres creuses spéciales « Roumegous » N0 3

Les six : frs. 36.-

Salade gourmande de homard tiédi à l’huile d’olive vierge

Frs. 36.-

* * *

Filet de loup de mer tomate, olives noires et basilic

Frs. 58.-

Filet de turbot aux pistils de safran et herbes fraîches

Frs. 62.-

Côte de veau rassie sur os du Simmental à la moutarde de Meaux

Frs. 59.-

Côte de cochon « Premium Swiss Meat » au grill

Frs. 49.-

Sole de Bretagne entière meunière

Frs. 62.-