

MENU DU SOIR VÉGÉTARIEN

Le Printemps

* AMUSE BOUCHE & SURPRISES

JAUNE D'ŒUF CONFIT

Oignon nouveau croquant, délicate émulsion au vin jaune

* ASPERGES VERTES PRINTANIÈRES

Morilles parfumées, petits pois fondants, pointe de livèche

POIREAU CRAYON BRAISÉ,

Beurre noisette, citron confit, jeunes pousses printanières

* CAROTTES NOUVELLES EN TEXTURES ET JUS DE LÉGUMES AU ROMARIN

Pomme de terre confite, condiment fanes

VACHERIN FRIBOURGEOIS AFFINÉ

Onctueuse crème de rhubarbe légèrement acidulée

FRAÎCHEUR DE LITCHI ET COCO

Pomme Granny Smith croquante

NOISETTE GOURMANDE

Biscuit meringué, glace au lait d'amande

Menu complet 99.- Avec quatre vins 144.-

* Menu quatre plats 79.- Avec trois vins 114.-

Sans fromage : déduction de 6.-

Merci de nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances, nous sommes à votre service pour trouver les adaptations nécessaires ainsi que pour vous renseigner avec précision.

MENU DU SOIR

Le Printemps

* AMUSE BOUCHE & SURPRISES

JAUNE D'ŒUF CONFIT

Oignon nouveau croquant, délicate émulsion au vin jaune

* ASPERGES VERTES PRINTANIÈRES

Morilles parfumées, petits pois fondants, pointe de livèche

HOMARD DÉLICATEMENT RÔTI

Beurre noisette gourmand, réduction de Champagne, jeunes pousses printanières

* FILET DE BŒUF FONDANT, JUS CORSÉ AU ROMARIN

Carottes fanes glacées, pomme de terre confite

VACHERIN FRIBOURGEOIS AFFINÉ

Onctueuse crème de rhubarbe légèrement acidulée

FRAÎCHEUR DE LITCHI ET COCO

Pomme Granny Smith croquante

NOISETTE GOURMANDE

Biscuit meringué, glace au lait d'amande

Menu complet 119.- Avec quatre vins 164.-

* Menu quatre plats 99.- Avec trois vins 134.-

Sans fromage : déduction de 6.-

Merci de nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances, nous sommes à votre service pour trouver les adaptations nécessaires ainsi que pour vous renseigner avec précision.