



Notre Carte du Moment

Entrée

Terrine de foie gras de canard (Maison Rougié) cuit au naturel, compotée d'échalote	CHF 26.00
Velouté de Butternut au citron	CHF 14.00

Plats principaux

Brandade de cabillaud aux poireaux, salade verte	CHF 35.00
La traditionnelle Blanquette de veau accompagnée de riz basmati	CHF 35.00
Suprême de volaille rôti, fricassée de légumes d'hiver, sauce à l'estragon	CHF 35.00

Desserts

Mousse au chocolat noir, crumble Noix de Pécan	CHF 14.00
Nage d'ananas et son cookie à l'orange et noix de coco	CHF 14.00

Nous vous souhaitons un excellent appétit !

