



## 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 30.00
La traditionnelle Blanquette de veau accompagnée de riz basmati	CHF 30.00
Ballotin de volaille, fricassée de légumes d'hiver, sauce à l'estragon	CHF 30.00

### 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 !*

