



— MENU —
DÉGUSTATION

AMUSE-BOUCHE

Vichyssoise d'asperges au vinaigre balsamique et anis vert

ENTRÉES

Carpaccio de filet de bœuf de notre région mariné
Pickles d'oignons et copeaux de parmesan AOP
Pain croustillant au pesto et roquette

ou

Rillettes de perches Loë à l'aneth et au citron
Salade d'asperges à la vinaigrette à l'ail des ours

PLATS

Queue de homard (CA) pochée
risotto Carnaroli au citron vert
Carrousel de légumes printaniers et croustillant de seiche

ou

Carré d'agneau (IE-AU) en croûte d'herbes aromatiques
Jus à l'ail
Pommes Pont-Neuf et bouquet d'asperges

DESSERT

Entremets fraises-citron sur sablé breton à la vanille
Quenelle de rhubarbe en compotée

Menu 3 plats CHF 78.-

Entrée CHF 21.- Plat CHF 48.- Dessert CHF 14.-