

Table d'hôtes

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

MENU TABLE D'HÔTE

**La bisque d'homard à la
fines Champagne en croûte**

ou

**L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés**

ou

**La Roulade de beterrave et saumon fumé
à la moutarde de Combawa**

**La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun**

ou

**L'œuf de la ferme « Gagnebin »
en cocotte au foie gras et julienne de truffe**

**Les secreto Ibérique aux oignons,
pommes mousseline**

ou

**Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes**

**Le chariot de fromages
frais et affinés**

**Le soufflé aux fruits
de la passion**

ou

**La pomme farcie au calvados,
sablé breton et son jus tiède**

prix CHF 115.--
