



♥ Dîner de Valentin ♥


Crème prise marine "Parmentier" au poireau
Saumon de Lostallo, huître n°3 rôtie et osciètre


Aiguillette de sandre du Sorgereux
Cuisiné façon meunière


Noix de ris de veau rôtie
Aux morilles sèches et crème d'agarics


Pièce de bœuf des Franches-Montagnes
Au jus corsé et truffe noire mélanosporum
Pomme Maxime et jardinière d'hiver


Choix de fromages de la région
Pain aux fruits secs


Assiette du pâtissier
Crèmes glacées et sorbets

Prix du menu Fr.125.-





Menu d'hiver




Rillettes de confit de lapin des Bois
A la truffe noire périgourdine


Omble chevalier de Brüggl
A l'artichaut et beurre blanc


Dos de skrei et langoustine du Cap
A la crème de crustacés


Pieds-mignon de porc montagnard
Aux morilles et crème d'agarics
Pomme Maxime et jardinière d'hiver


Choix de fromages de la région
Pain aux fruits secs


Assiette du pâtissier
Crèmes glacées et sorbets

Prix du menu Fr.115.-

