

MENU DÉJEUNER

ARTICHAUTS ÉPINEUX

Pluriel, caviar « sélection », algues fines, citron Meyer

OU

ORMEAU DE LA CRIÉE DE PLOUGERNEAU

Oignons doux, asperges blanches du Valais, vadouvan

TRUITE DE LA NEIRIVUE

Mi-cuite mi-fumée, morilles du pays, hercier alpin,
vinaigrette « œufs de rivière »

OU

AGNEAU ALLAITON DU SAPALET

Décliné, puntarelle, anchoïade, sauce « Paloise » marbrée

KIWI DE LA CÔTE

Miel de Rougemont, huile d'olive, poivre vert

OU

BETTERAVE DE LA FERME « LE POTAG'OEX »

Chocolat extra noir, réglisse, mucilage

MENU EN 3 SERVICES

150.-

ACCORD METS & VINS EN 3 SERVICES

70.-

Le menu choisi est élaboré pour l'ensemble des convives de votre table.
N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou intolérances.

*Origine des viandes et poissons: Suisse, France, Italie.
Tous nos prix sont en francs suisses, TVA de 8,1% incluse.*