



SUGGESTION DU
MIDI

DU 06 AU 10
AVRIL

ENTRÉES 12.-

CHAMPIGNONS & MARRONS

VELOUTÉ DE SOUS-BOIS AUX CHÂTAIGNES CONFITES,
CROQUANT DE NOISETTES ET HUILE DE NOISETTE VIERGE
OU

VITELLO TONNATO & AMANDES

VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CONDIMENT DE
THON AU YUZU ET PRALIN D'AMANDES SALÉES
OU

FENOUIL & AGRUMES

FENOUIL BRAISÉ ET CROQUANT, CRÈME ONCTUEUSE AU
FROMAGE BLANC ET TABOULÉ HERBACÉ

PLAT 23.-

POULET FERMIER & MORILLES

SUPRÊME RÔTI SUR PEAU, JUS COURT AU PORTO ET
MORILLES SYLVESTRES, BILLES DE POMMES DE TERRE
CROUSTILLANTES
OU

OMBLE CHEVALIER & RAISINS

FILET D'OMBLE CHEVALIER CUIT UNILATÉRALEMENT, RIZ
NOIR IMPÉRIAL ET CONDIMENT VIERGE AUX RAISINS
BLONDS
OU

RISOTTO & AIL DES OURS

RISOTTO VERDE À L'AIL DES OURS, PÊCHE ACIDULÉE, NEIGE
DE CHÈVRE ET PRALIN DE NOISETTES

Entrées + Plats 29.-

MENU DU JOUR