

Menus printemps à 55.-

Menu 1

Saladine à l'avocat et asperges
Emincé de veau au curry, riz et légumes
Parfait glacé au *Limoncello*

Menu 2

Salade de tomate et mozzarella au basilic
Pavé de loup de l'Atlantique huile d'olive aux agrumes
Pommes nature et légumes
Bavarois aux fruits exotiques, sorbet fruit de la passion

Menu 3

Carpaccio de cabillaud au citron vert
Suprême de pintade au thym
Risotto et légumes
Tartelette aux fraises

Menu 4

Risotto aux herbes vertes
Onglet de bœuf mariné aux épices, frites et légumes
Trilogie au chocolat

Bon appétit

Menus printemps

A composer

Carpaccio de cabillaud, rucola à l'huile d'olive et citron

OU

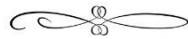
Cassiolette d'asperges & morilles

OU

Saladine de saumon fumé & crevettes

OU

Brochette de St-Jacques & crevettes, sur risotto au cerfeuil



Duo de poissons grillés à l'huile d'olive aux agrumes, riz et légumes

OU

Médallions de filet de bœuf sauce au poivre vert, tagliatelle et légumes

OU

Suprême de pintade aux morilles, risotto et légumes

OU

Steak de filet de veau au Marsala, tagliatelle et légumes



Tiramisu maison

OU

Crème brûlée à la vanille Bourbon

OU

Parfait glacé au Limoncello

OU

Moelleux au chocolat & glace vanille

CHF 65.-