



RESTAURANT

Menu de Pâques

Amuse-bouche

Cappelletti de Sandre, Artichaut et Ail des Ours

Omble rôti au Barbecue, Texture d'Endive et Safran
parfumée à la Bergamote

Agneau en deux façons: Filet farci à la Truffe et Cuisse braisée,
Déclinaison de Poireaux et de Pommes de terre
parfumée à la Marjolaine

Gourmandise autour du Chocolat blanc,
de la Pomme Granny, du Sureau et du Citron

Mignardises

CHF 145.-

En cas d'allergies, d'intolérances ou de requêtes particulières n'hésitez pas à nous solliciter.