

Le Menu de notre offre « Symphonie gourmande »

COURGE POMARINE DE BERTRAND MELDEM À APPLES

Potimarron, chou-fleur, œuf de caille et anchois

SAINT-JACQUES DE NORVÈGE

Oursin, coque, fenouil, vinaigrette de poireau

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Figue violette, poivre de Chine et coing

LANGOUSTINE DU CAP

Marbré de sauce corail de tourteau et gingembre, poivrons

CAPPELLETTI DE GUY FARCIS DE POULARDE DE LA GRUYÈRE

Artichaut, citron noir, safran

FILET DE SELLE D'AGNEAU ÉLEVÉ PAR MATTHIEU MULLER À BIÈRE

Saucisette de la panoufle au carvi, variations de betteraves, jus laurier vert

POMME EN SURPRISE

Cœur passion, gelée de rose de L'Ermitage, cidre glacé d'Échichens, tuile cannelle

MIGNARDISES

Les Vins

Nathalie Ravet a sélectionné 6 crus helvétiques servis au verre (8 cl), pour accompagner ce menu.

