

Menu de Noël 2019

Amuse-bouche du chef

*Foie gras et magret de canard fumé
laqués à la betterave, sauce raifort, brique safrané*

Médailлон de cabillaud au lard, panais, jus de Merlot

*Dinde fermière farcie aux châtaignes
Légumes oubliés, purée de patates douces
Bûche de Noël de notre pâtissier*

CHF 75.—

