

CHÈRE AMIE



MENU GOURMET

- 45 € -

Tartelette d'effiloché de tourteau au raifort, déclinaison de radis
Horseradish crab tartlet, selection of radishes

Gaufre de pois chiche, houmous aux épices douces 🌱 VÉGÉ.
Chickpea waffle, mildly spiced hummus

**Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntoun
& son chutney de fruits**
Half-cooked duck foie gras from Puntoun farm & fruit chutney



Suprême de volaille rôti, galette de maïs & jus à la truffe
Roasted poultry supreme, corn galette & truffle jus

Filet de bar rôti, écrasé de pommes de terre, vierge automnale aux noisettes
Roasted sea bass fillet, crushed potatoes, autumn vegetable & hazelnut sauce vierge

Risotto crémeux aux petits légumes & coulis de persil 🌱 VÉGÉ.
Creamy risotto with baby vegetables & parsley coulis



Finger poire vanille
Birnen-Vanille-Finger

Tartelette chocolat Gianduja
Schokoladen-Tartelette mit Gianduja

Entremets façon Forêt-Noire
Entremet nach Schwarzwälder Art

NOS FORFAITS BOISSONS & COMPLÉMENTS

(valable uniquement pour la table entière)

Le verre de bienvenue 5,00 / personne
*crémant, bière, picon bière, verre de vin,
crémant, kir ou soft*

**Un assortiment de
3 bouchées apéritives salées** 10,00 / personne

La coupe de champagne 15,00 / personne
« R » de Ruinart

Forfait vin classique 15,00 / personne
*1 bouteille de vin rouge ou blanc
pour 3 personnes
+ eaux minérale & café*

Forfait vin premium 20,00 / personne
*1 bouteille de vin rouge ou blanc
(sélection premium) pour 3 personnes
+ eaux minérale & café*

Liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris - 5.5%
Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.