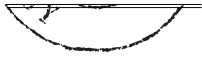


CHÈRE AMIE



MENU SALLE PRIVATIVE

3 amuse-bouches

3 appetizers



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 🌱 VÉGÉ.
& coulis de persil

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

Liste des allergènes disponible sur simple demande.