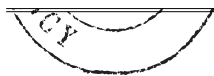


CHÈRE AMIE



MENU SALLE PRIVATIVE

- 55 € -

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 & 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 <i>crémant, bière, picon bière, verre de vin, crémant, kir ou soft</i>	5,00 / personne	Forfait vin classique <i>1 bouteille de vin rouge ou blanc pour 3 personnes + eaux minérale & café</i>	15,00 / personne
Un assortiment de 3 bouchées apéritives salées	10,00 / personne	Forfait vin premium <i>1 bouteille de vin rouge ou blanc (sélection premium) pour 3 personnes + eaux minérale & café</i>	20,00 / personne
La coupe de champagne « R » de Ruinart	15,00 / personne		

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