



Menu

Amuse-bouche

* * * * *

Tartare de saumon en duo, le fumé et le gravlax,
Cottage cheese parfumé au citron vert,
Focaccia tiède anisée

* * * * *

Médallions de filet mignon de porc rôti,
Jus double réduit à la sarriette
Pommes gourmandes à l'ail confit et chanterelles
Ballotin de légumes glacés

* * * * *

Le plateau de fromage frais et affinés
de nos régions
Chutney de saison et pains spéciaux

* * * * *

Sablé breton pistache et griottines de Fougerolles,
Crème légère à la fève de Tonka

* * * * *

Mignardises et chocolats

100 fr par convive comprenant : l'apéritif, le repas et un café;
par table une bouteille de vin rouge, une bouteille de vin blanc,
une bouteille d'Henniez verte 7,5 dl et une bouteille d'Henniez bleue 7,5 dl.

