

Les plats de fêtes

Les entrées

La cassolette de Saint-Jacques aux poireaux
Chf. 28.-

Le foie gras maison, confiture d'oignons rouges et sa brioche
Chf. 28.-

Le tartare de saumon fumé, clémentines et oignons confits
Chf. 32.-

Le feuilleté de Saint-Jacques, crème d'homardine et sauce au Champagne
Chf. 26.-

Les plats

Le suprême de pintade, sauce porto foie gras purée de patate douce et gratin de cardons
Chf. 36.-

La « tagliata » de cabillaud sur galette de crumble d'amandes purée de patate douce et gratin de cardons
Chf. 34.-

Les desserts

La bûche au pain d'épices, cœur de caramel et son fini au chocolat
Chf. 12.-