



Menü

21.09.2023

Carpaccio de betteraves rouges et de pommes
sur échalotes au vinaigre balsamique
et salade d'herbes sauvages

Duo de veau
Carré de veau cuit dans son jus aux herbes
et ragoût de joue de veau braisée
sur un lit de chou pointu
et de pommes de terre croustillantes

ou

Filet d'omble rôti
sur risotto au basilic et ragoût de tomates cerises

ou

Strudel au fromage de brebis et aux épinards
sur ragoût de tomates cerises et risotto au basilic*

Dessert aux trois douceurs
(chocolat, fruits, croustillant)

42,00€ par personne
*40,00€ menu végétarien