

Le Samedi des Gourmets

*Huit temps pour découvrir notre cuisine,
nos produits du terroir et l'émotion du goût !*

*Pointe d'asperge blanche,
sauce hollandaise et œufs de brochet fumés*

Omble chevalier et rhubarbe rose, relevés de poivre de Timut

Chou pointu confit, nage aux agrumes et parfums d'Asie

*Saumon cuit à la flamme,
sauce aux capucines et patate douce*

*Volaille suisse rôtie,
condiment paloise et pressé de pommes de terre*

Sorbet magnolia et gingembre, gavotte croustillante

Le miel de Stéphanie, en toute gourmandise

Mignardises

Le menu TVA comprise: 88.- par pers.

*Servi exclusivement chaque samedi midi,
en complément de notre carte.
Pour un maximum de 4 personnes d'une même table*