

Spécial
Repas
d'entreprise

Menu douceurs d'automne

Amuse-bouche

Entrée :

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes, toasts au gruyère
AOP

OU

Risotto à la truffe d'automne d'Italie

Plat :

Epaule de sanglier confite, baies de genièvre
Choux de Bruxelles, spätzli

OU

Dos de maigre, purée de patate douce, fumet réduit au safran,
Légumes

Dessert à choix

Soufflé limoncello, Tiramisu, Panacota.

Prix: 65.- fr