

Menu d'automne

Amuse-bouche :

ENTREES

Velouté de courge aux éclats de marrons toast maison

Ou

Malakoff maison au vin de St-Livres, sur un lit de salade

Ou

*Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, tomates séchées,
copeaux de parmesan, roquette, pignons de pins torréfiés*

PLATS

*Suprême de volaille label rouge, sauce champignons des bois,
Rösti maison, légumes de saison*

Ou

*Filet de truite saumonée suisse, beurre citronné,
Riz vénéré, légumes de saison*

Ou

Risotto aux bolets

Desserts

**Tiramisu aux marrons*

Ou

Semi-frédo aux noisettes

CHF 66.-



* Sans lactose et sans gluten, l'ensemble de ces plats répondent aux exigences

du Label fait maison