

Salle Cristal

En premier

Rouget grillé parfumé au thym sur doucette	Fr.	16.-
Gravlax de truite saumonée de la pisciculture Choulat Aux asperges grillées	Fr.	18.-
Ris de veau sauté aux pleurotes noix et gingembre	Fr.	19.-

Suites

Médallions de veau aux asperges Sauce hollandaise Pomme paillason	Fr.	42.-
Filet de bœuf marchand de vin Petits légumes de saison Pomme paillason	Fr.	48.-
Poisson selon arrivage grillé au beurre blanc Petit légumes de saison Riz sauvage	Fr.	38.-
Châteaubriand Flambé au Cognac Sauce Béarnaise Légumes du marché Pommes des champs	Fr.	52.- min. 2 pers.

Nouveau
sur réservation...