

Salle Cristal

Menu d'affaire

Terrine de foie gras maison confit d'oignons rouges

Toast de pain d'épices

1 dl Yvorne « Domaine La George »

Magret de canard glacé au miel des Franches-Montagnes

Sauce cassis

Pommes paillasson

Poelée de légumes d'hiver

1 dl Merlot Tessin « Baiocco »

Les trois roses des Moines (supl. 7 frs.-)

Vacherin glacé maison

Fruits de saison et son coulis

Provenance France

Menu à Fr. 44.-

Menu avec vin Fr. 54.-

Menu servi du 10 décembre au 25 janvier 2019

Restaurant du Centre de Loisirs Saignelégier