

Notre menu d'affaire

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur » Auguste Escoffier

Amuse bouche :

-Cappuccino de légumes de saison

Entrée :

*-L'œuf fermier fumé, parmentier à la truffe de Bourgogne en chaud froid et
compotée d'oignons au vinaigre de pommes d'Alomori*

Plat principal :

*-Le lapin rôti doucement, farci aux morilles et jus corsé, légumes de la ferme
Cuendet de Brembiens, risotto grand cru*

Fromage :

Plateau de Fromages affinés (Supplément 10 CHF)

Dessert :

Moelleux au chocolat grand cru d'Équateur 78% de cacao, glace maison à la pistache

Menu valable uniquement le midi pour l'ensemble de la table ; hors boissons

74CHF par personne ; Menu complet avec fromage 84CHF par personne