

MENU DEGUSTATION (hors passeport gourmand)



AMUSE-BOUCHE

ENTREES

Royale D'huître | beurre de salicorne

caviar d'hareng fumé | betterave

&

Bavarois de chou-fleur | foie gras

voile forestier

PLAT

Veau du Mutrux | raisinée

carotte confite

FROMAGES

DESSERT

Baba | chasselas

caramel | chocolat blanc

*PRIX PAR PERSONNE HORS BOISSONS 98.- CHF

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »