

MENUS DES VIGNERONS

MENU A 55.- CHF

DU 13 JUIIN AU 4 JUILLET

Aspic de queue de bœuf
et crème à l'estragon

🍷

Pavé de sandre à l'unilatéral
et émulsion d'escargot

Duo de risotto

Bouquet de brocolis

🍷

Biscuit pistaché
au confit de mangue

DU 5 AU 25 JUILLET

Transparence de gambas marinées
et guacamole

Chips de lard fumé

🍷

Magret de canard
en infusion de marjolaine

Pommes duchesse

Mousseline de carottes
au gingembre confit

🍷

Exquis aux framboises
coulis de fruits rouges

DU 26 JUILLET AU 15 AOUT

Cannelloni de saumon fumé
au raifort

Bavarois d'asperges vertes

🍷

Mignon de porc
à la mangue et basilic
Gâteau de pommes de terre
marbré d'herbes

🍷

Suprême royal à la vanille Bourbon
Crème anglaise à l'orange

DU 16 AOUT AU 12 SEPTEMBRE

Strate de féra et
caviar d'aubergine en habit vert

Crème d'agrumes

🍷

Carré d'agneau en coûte d'herbes

Jus court au romarin

Polenta au parmesan

Tomate confite au sirop d'érable

🍷

Délice au thé de Ceylan