



Menu de la Saint Valentin

servi le 14 février au soir uniquement

Mise en bouche fondante de la Gruyère
& Pink cocktail de la Saint Valentin



Croquant cru de butternut à la framboise acidulée,
Potimarron de la ferme & croustillant de courge



Filet de Truite bio de L'Isle
Mousseline de betterave, combava de Niels Rodin à Borex,
roquette Demeter



Côte de veau bio à 63°
Jus rôti et truffé, émulsion d'oignon nouveau Légumes
croquants et pomme de terre purée de la ferme d'à côté



Moelleux de chocolat 68%
Sorbet gingembre
Coulis d'hibiscus et pétales de roses



Menu 3 plats 95.-
Menu 4 plats 115.-
supplément fromage 15.-