

Menu de la semaine

du 12 au 16 juin 2019

Vichyssoise acidulée à l'**Ortie sauvage**, poireaux crayons cuits et crus
et jambon du canton

Biscuit moelleux de **Brochet** du lac, émulsion légère
aux oignons nouveaux caramélisés

Filet de **Veau** du pays rôti au four, déclinaison de **Chanterelles**
et jus brun relevé à la fleur de thym

Petits choux garnis à la **Pêche blanche** et crème légère à la verveine
« comme un Saint-Honoré »

Mignardises

Menu complet /// 124.-

Menu avec 1 entrée /// 94.-

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus