

Menu de la semaine

du 21 au 23 Juillet 2021

Vinaigrette tiède de **Crevettes** des Salines de Bâle aux inflorescences multicolores,
extraction de carapace à la fleur de sureau

Gâteau moelleux de **Haricots Verts et Jaunes** de la côte vaudoise,
jus végétal infusé à la Mélisse

Noix de Ris De Veau de la région dorée à l'Aspérule Odorante
et oignons nouveaux

Duo de **Fraises** de la Montagne des Saules
et yaourt givré acidulé au citron vert

Mignardises

Menu complet /// 125.-

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