

Menu 1

Foie gras maison
Compotée de fruit du moment

Faux-filet de bœuf des Franches-Montagnes

Os à moelle

Jus au pinot noir

Frites maison

Légumes frais

Bavarois aux fruits exotiques

Coulis passion

71.-

Menu 2

Gravlax de saumon bio mariné au Fran-Gin et
épices torrifiées

Filets de perche meunière

Sauce tartare

Pommes de terre tournées au safran

Légumes frais

Panna cotta à la fleur d'oranger

Coulis de fruit

Selon arrivage

55.- perches fraîches étrangères

59.- perches fraîches suisse