



SUGGESTIONS DE MARS

Entrée

Raviole de truite sur lit de poireau, sauce crustacé 18CHF

Trout ravioli on a bed of leeks, shellfish sauce

Plat

Duo de Sandre et Truite, sauce crustacé, mousseline de patate douce aux épices et condiments 38CHF

Duo of pikeperch and trout, shellfish sauce, spiced sweet potato purée with condiments

Dessert

Crème brûlée au spéculos 13CHF

Speculoos crème brûlée

VINS

Chardonnay Auxerrois - Domaine des Champs-Lingots C.A Chollet - blanc

CHF 55.- / bouteille 75cl - CHF 8.- / dl

Pinot Noir, "Clos Follatères" Caroline Frey - rouge

CHF 75.- / bouteille 75cl - CHF 11.- / dl

COCKTAIL

Paloma Valaisan (15cl) 20CHF

Abricot Morand, three cents pink Grapefruit soda