

APÉRITIF

Punch
ou Kir

ENTRÉE

Assortiment d'entrées
Assortment of starters

Croustillant de chèvre
Crisp of fresh goat cheese

Œuf en cocotte au Comté
Casseroled egg with Comté

Tartare de saumon et avocat
*Cheese, tartar of salmon and
avocado*

PLATS

au choix

Filet de bar sauce parfumée au thym, tombé d'épinards frais
Sea bass filet with sauce flavoured with thyme, a fallen fresh spinach

Pavé de saumon au chutney de mangue, aux herbes fraîches
Salmon steak with mango chutney, with fresh herbs

«Gigotin» d'agneau aux pruneaux et légumes verts frais
Lamb conserve with prunes and fresh green vegetables

Magret de canard au poivre vert, gratin de patates douces,
pommes de terre
Duck breast with green pepper, sweet potatoes gratin, potatoes

Antipasti de légumes frais selon marché, mozzarella
burratina, quinoa, tomates
*Antipasti of fresh vegetables depending on the market, mozzarella
burratina, quinoa, tomatoes*

DESSERTS

Dégustation
Tasting

Tiramisú maison
Home-made tiramisú

Salade de fruits frais maison
Home-made fresh fruit salad

Une boule de glace vanille
Vanilla ice cream

BOISSONS

Eau minérale
(1/2 bouteille)

Café ou thé

Cave à vin
(1 bouteille pour 3 personnes)

(susceptible de modifications selon le choix du chef)