

« Welcome » 69,-

Espadon « mi-cuit » à la Thai

Filet mignon de veau laqué sauce des sous-bois au poivre vert

Mousseline de polenta « Terroir »

Garniture de légumes

Tartelette « Poire à Botzi & Marron » et sa glace

« Terre & Mer » 59,-

Nem et gourmandises de truite fumée

Ris de veau aux morilles à la façon du Chef

Croquettes de pommes-de-terre aux épices

Garniture de légumes

Moelleux « Caramel & Beurre Salé » et sa glace

« Du Boucher » 49,-

Nems du braconnier et sa saladiné

Côtes de porc 1ère (rassie sur os) à la Dijonnaise au thym

Mousseline de polenta « Terroir »

Garniture de légumes

Crème brûlée « Vanille-Framboises » et sa glace

« Végétarien » 49,-

Dégustation de gourmandises

Ravioli « Artisanales » gratinés de la Gruyère

Tartelette « Poire à Botzi & Marron » et sa glace