

Notre proposition de Menu fin d'année

Pressée de volaille de la Gruyère et foie gras
Mesclun au vieux vinaigre balsamique

Ravioles maison aux artichauts et ricotta
Légère barigoule et citron confit

Filet de veau du Pays cuit doucement
Palet de pommes de terre au beurre demi-sel
Oignon nouveau et jus aux olives

Dôme au fruit de la passion
Coulis mangue et noix de coco

Le Menu complet est à 92.- par personne

Le Menu 1 entrée est à 86.- par personne

Fromages en sus à 12.- par personne

Le Menu doit être identique pour l'ensemble des convives sauf régime alimentaire spécial