

LES PROPOSITIONS DE L'EQUIPE DU RESTO

L'entrée

Salade et crevettes sautées à l'échalote, flambées au
Whisky (Dylan)
CHF 16.-

Les plats

Assiette du pêcheur (calamar, poulpe, crevettes)
Panaché de légumes frais (Nuno)
CHF 24.-

Tendrons de veau cuisson lente '12h00' sauce au miel et
cumin, panaché de de légume frais (Joakim)
CHF 28.-

Le dessert

Tarte aux pommes et glace à la cannelle et sauce caramel
au beurre salé (Nuno)
CHF 8.-

Provenance de la viande : veau: suisse