

Menu découverte

Le Menu Découverte est une expérience culinaire à travers les saveurs de notre Cuisine.... Pour magnifier l'expérience, nous vous proposons nos accords de Vin (non inclus dans le prix)



80.00 frs avec filets de perches
85.00 frs avec filet de bœuf



Entrées

Mini cassolette aux champignons chapeauté

Mélange de champignons frais, poêlés avec ail et oignons, relevé d'une touche de vin blanc. Recouvert d'une pâte feuilletée dorée au four.

Mini croustillant de chèvre tiède

Fromage de chèvre fondant enrobé de pâte brick croustillante, arrosé de miel de forêt. Servi sur un lit de mesclun frais, avec noix croquantes et fruits de saison.

Gambas façon provençale

Gambas sautées et partiellement décortiquées, cuisinées avec ail, persil, vin blanc, et une sauce tomate parfumée

Petite Arvine ou Heida



Filets de perche au beurre Blanc

Délicatement poêlés et servis avec un beurre blanc au citron léger. Accompagnés d'épinards en branche, légumes de saison, et à choix :

Pommes frites, Linguine au beurre, Riz basmati aux graines

Fendant ou Johannisberg



Filet de bœuf tendre

nappé d'un coulis à la Syrah de Flanthey. Servi avec des légumes de saison et à choix : Pommes frites, Linguine au beurre Riz basmati aux graines

Syrah ou Cornalin



Trilogie de Douceur

Laissez-vous emporter par la Trilogie de Desserts préparés du Jour, Variable selon l'humeur de notre Cheffe !

Chasselas passerillé



Plat

Dessert