



Menu « Convivialité » – 40.00

Mesclun de salade et ses graines torréfiées

Fondue Bacchus bœuf/poulet (CH), bouillon de Pinot Noir
(ou bouillon de légumes), 4 sauces maison, frites fraîches

Panna cotta

Menu « Ferme » – 46.00

Salade de chèvre tiède au miel de sapin

Suprême de poulet (CH) sauce au citron et lait de coco,
Tagliatelle et légumes du marché

Cheese cake aux fruits rouges

Menu « terroir » – 54.00

Os à moëlle gratiné aux échalotes, saladine

Pavé de boeuf (CH) et beurre maison,
Frites fraîches et légumes de saison

Parfait glacé à l'Absinthe

Menu « potager » - 35.00 (végétarien)

Velouté de saison

Tagliatelle aux morilles

Dessert selon la saison

Remarques :

Les menus de groupes supposent que l'ensemble du groupe choisisse le même menu. Ils sont tirés de la carte de saison et peuvent être adaptés selon vos souhaits (entrée, accompagnements, sauce etc.).

Un apéritif peut être organisé dans la cour avec feuilleté maison (proposition d'apéritif dinatoire sur demande).