

MENU DE ST-VALENTIN



Terrine de foie gras maison
au vin doux du vully

Noix de st-jacques grillées au champagne

Riz Venere

Filet de sandre du lac de Morat

Crème Dubarry

Filet mignon de porc « Pata Negra » au citron thaï

Galette de pomme de terre et poireaux

Légumes du marché

Assiette de fromages affinés

Ou

Mousse à la mangue

Sorbet coco



1 entrée : 80.-

2 entrées : 96.-

Complet : 120.-