

Le Menu d'Automne

(à partir de 2 personnes)

La Mise en bouche :

Le Velouté de Potimarron
servi tiède

L'Entrée :

Les Morilles farcies
La Mousseline de
P. de terre de Saint-Gall
La Crème d'Epinards

Le petit Rafraîchissement :

Le Sorbet maison de Pommes Granny Smith
à la Citronnelle et au Gingembre

Le Plat :

La Sêlle de Chevreuil
La Sauce aux Epices "72 h"
Les Spätzli "maison"
La Purée de Coings
La Mousse de Céleris
Les Marrons caramélisés
Les Choux de Bruxelles

Le Dessert :

La Crème au Caramel salé
et la Compote de Pruniaux

Le Menu 86.-