



« L'enfance, c'est de croire qu'avec le sapin de Noël
et trois flocons de neige toute la terre est changée. »

LE MENU NOËL

Terrine de lapin du pays faite Maison & Mousse de truite fumée
Noble mariage de saveurs à l'idée du chef

Le suprême de volaille du pays farcie à la mousse aux morilles
*Jus aux herbes du jardin
Quelques petits légumes fermiers
Timbale de pommes de terre gratinée*

Création de Douceurs & Gourmandises

Menu complet CHF 48.00

Inclus 2.6 % TVA

Dernières commandes lundi 22 décembre pour :

Jeudi 25 décembre dès 11h30

LE MENU DU NOUVEL AN

Terrine de lapin du pays faite Maison & Mousse de truite fumée
Noble mariage de saveurs à l'idée du chef

Fagottini sur velouté de potimarron
Raviolis truffé Maison

Steak de veau fermier grillée
*Sauce aux morilles
Quelques petits légumes fermiers
Timbale de pomme terre gratiné*

Création de Douceurs & Gourmandises du Nouvel An

Menu complet CHF 54.00

Inclus 2.6 % TVA

Dernières commandes samedi 27 décembre pour :

Mercredi 31 décembre dès 18h30

Jeudi 1^{er} janvier dès 11h30



中国涮制菜肴 LA FONDUE CHINOISE

Viandes fraîches du pays :
Bœuf & volaille, coupées à lame
Poisson et crevettes selon arrivage

Variation de fruits frais exotiques

5 Sauces maisons

Garnitures chinoises frites :
Flûtes de crevettes, Samosas, Rouleaux printemps

Bouillon de poule et vermicelles

Notre véritable riz poêlé à la Chinoise

Prix de la Fondue Chinoise par personne	Viande & poisson	Fr. 42.00
	Sans poisson	Fr. 38.00

Tous les prix en francs suisse inclus 2.6% TVA



Dernières commandes samedi 27 décembre pour :

Mercredi 24 décembre dès 17h00

Jeudi 25 décembre dès 11h30

Dernières commandes samedi 27 décembre pour :

Mercredi 31 décembre dès 17h00

Jeudi 1^{er} janvier dès 11h30