

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

Le Menu Noel

Terrine de lapin du pays Maison & Mousse de truite fumée
Gelée aux airelles – Crudités de saison
Un mariage subtil de saveurs, selon l'inspiration du chef

Le suprême de volaille du pays farcie à la mousse aux morilles
Jus aux herbes du jardin
Méli – Mélo de petits légumes
Floute Jurassienne

Création de Douceurs & Gourmandises

Menu complet CHF 48.00

Derniers délais pour vos commandes : Lundi 21 décembre pour :

Vendredi 25 décembre dès 11h30

Le Menu du Nouvel An

Terrine de lapin du pays Maison & Mousse de truite fumée
Gelée aux airelles – Crudités de saison
Un mariage subtil de saveurs, selon l'inspiration du chef

Velouté de potimarron
Ravioles fines à la truffe

Steak de veau fermier grillée
Sauce aux morilles
Méli – Mélo de petits légumes
Floute Jurassienne

Création de Douceurs & Gourmandises du Nouvel An

Menu complet CHF 54.00

Derniers délais pour vos commandes : Lundi 28 décembre pour :

Jeudi 31 décembre dès 18h30 ***Vendredi 1er 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 frits :
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
	Uniquement viande	Fr. 38.00





Dernière délais pour vos commandes ::

Mardi 22 décembre pour : Jeudi 24 décembre dès 17h00 Vendredi 25 décembre dès 11h30

Mardi 29 décembre pour : Jeudi 31 décembre dès 17h00 Vendredi 1er janvier dès 11h30