



Menu Val-Vignes

Prix :50,00€

Menu 3 plats

Entrée au choix

Foie gras de canard au Gewurztraminer, cuvée Val-vignes, caramel balsamique, chutney de fruits de saison

OU

Carpaccio de saumon mariné, vinaigrette agrumes et pickels d'oignons rouges

Plat au choix

Dos de cabillaud au beurre de curry, risotto de petit épeautre, émulsion coquillage

OU

Filet de sandre aux écrevisses, linguinis aux légumes et bisques

OU

Quasi de veau cuit en basse températures, sauce à l'échalote, polenta crémeuse et petits légumes

OU

Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, pomme de terre château

Desserts au choix

Dôme framboise coeur basilic

OU

Finger chocolat passion