

---

---

**Menu printanier**  
**Servi dès 2 personnes**

Rose de saumon fumé d'Ecosse  
Sur son lit de feuilletage « maison »  
Crème raifort, guacamole  
Corolle de pousse de salades

\* \* \*

Crème mousseuse aux asperges  
Chantilly salée et julienne de jambon cru

**Ou**

Nage de noix de St-Jacques  
Crevettes roses et géantes décortiquées, moules  
Aux asperge et crème safranée

\* \* \*

Filet de veau aux morilles  
Purée de pomme de terre violette  
Choix de légumes du maraîcher

\* \* \*

Fromages d'alpages de nos régions  
Duo de tommes et d'alpages, rosace de tête de moines,  
Doucette, noix pommes et pain de seigle

**Ou**

Verrine de crème glacée parfumée à l'orange  
Tombée de fraise, framboise et rhubarbe aux zestes de citrons  
Sorbet petits fruits

Menu **sans 2<sup>ème</sup> entrée** fr. 84. --  
Menu avec **le crème** fr.92. --  
Menu avec **la nage** fr. 98. --

---

---