

Menu de la Fête des mères

Dimanche 13 mai 2018

• • •

Entrée :

Tartare thaï de crevettes cuites et mangue

• • •

Plat principal :

Rôti de veau

Sauce à la moutarde de Meaux

Purée de patates douce

Légumes au wok

• • •

Dessert :

Mille-feuilles aux framboises

Crème à la vanille

<i>Menu complet</i>	fr. 64.00
<i>Menu sans entrée</i>	fr. 57.00
<i>Plat principal</i>	fr. 48.00

Une rose est offerte à chaque maman pour ce repas !

Nos suggestions de vins :

Pouilly-Fuissé « vieilles vignes » 2016, domaine la Soufrandise,
Bourgogne, France.

Cépage : 100 % Chardonnay

1 dl : CHF 6.20, btl : CHF 47.00

Rapet, 2011, Savigny-Les-Beaune, 1^{er} cru de Bourgogne, France

Cépage : 100 % Pinot noir

1 dl : CHF 7.50, btl : CHF 59.00

Merci de réserver votre table

026 912 52 61