

## *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>	<b>fr. 64.00</b>
<i>Menu sans entrée</i>	<b>fr. 57.00</b>
<i>Plat principal</i>	<b>fr. 48.00</b>

*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<sup>er</sup> 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**