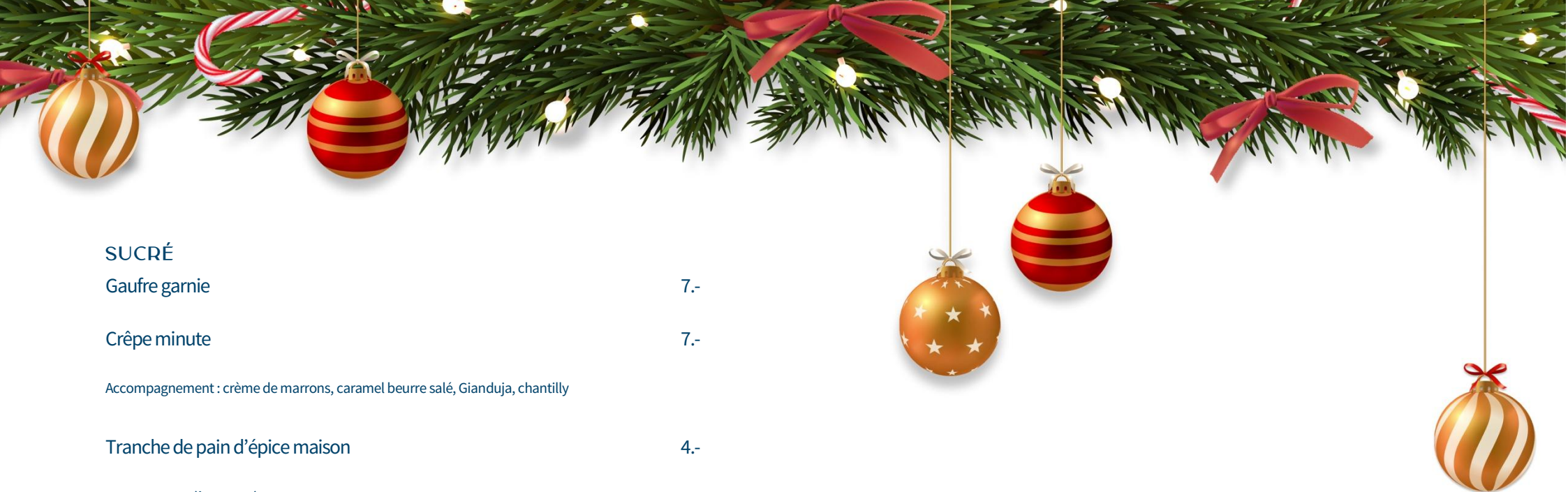




SUCRÉ

Gaufre garnie

7.-

Crêpe minute

7.-

Accompagnement : crème de marrons, caramel beurre salé, Gianduja, chantilly

Tranche de pain d'épice maison

4.-

Panettone (la part)

5.-

Meringue double crème

16.-

Raisin à la lie, glace vanille

12.-

JARDIN D'HIVER

CARTE RESTAURATION

Retrouvez les produits de notre carte Jardin d'Hiver à l'Épicerie :

Spécialités salées, douceurs et produits d'exception
à emporter ou à offrir.



FONDUES POUR DEUX

Moitié-moitié 46.-

Au champagne 65.-

À la truffe 75.-

« Y a pas le feu ! », poivre de Malabar 49.-

Supplément pommes de terre 8.-

MENU JARDIN D'HIVER

Réservez conseillé

Viande séchée et charcuterie, pickles maison 49.-

Fondue moitié-moitié

Raisin à la lie, glace vanille

MENU JARDIN D'HIVER AVEC BOISSONS

Forfait boisson incluant eaux minérales et l'équivalent de 4 dl par personne

Chasselas Millennium 79.-

Champagne Millennium 94.-

SALÉ

Soupe chaude et garnitures 7.-

Saucisson sec à partager 19.-

Planchette de viande séchée, pickles maison 25.-

Terrine de foie gras de canard (250g), toasts de pain de campagne 59.-

Pomme de terre, vacherin, lard valaisan (6 pièces) 18.-

Feuilleté d'escargot, béchamel ail et persil 20.-

Croque-monsieur raclette, jambon maison, oignons caramélisés 16.-

Six huîtres spéciales Gillardeau n°3 30.-

Assiette de saumon gravlax, crème acidulée, blinis 26.-

Caviar sélection blinis et crème aigre (50g) 140.-