

De Arte Coquinaria

ENTRÉE

Quenelles aux herbes, truite aux châtaignes
émiettées et consommé servi à part

CHF 21.-



PREMIER COURS

Raviolo ouvert, ragoût de pintade
thym et romarin
mousse de parmesan et poudre d'ail noir

CHF 28.-



DEUXIÈME COURS

Poitrine de porc laquée au miel
sauce aux cerises et légumes aigre-doux

CHF 42.-



DESSERT

Génoise glacée au sureau
avec copeaux de gingembre
glace au lait d'amande et au safran

CHF 14.-

MENU COMPLET CHF 96.-

