

# La RÉUNION

## LES ENTRÉES à 23.-

*Pasteli de foie gras et fera, confit de mangue,  
poivre de Timut et glace brioche dorée*

\*

*Saint-Jacques poêlées, crème de panais à la vanille,  
tuile de sarrasin*

\*

*Velouté de topinambours, chips de salsifis,  
huile de noisette et siphon guanciaie*

## LES PLATS à 40.-

*Pintade fermière en croûte de cacahuètes,  
rösti, carottes et kumquats*

\*

*Filet de Saint-Pierre, courge,  
et hollandaise à la mandarine*

\*

*Gnocchis de potimarron, épinards, réglisse et scarmoza fumée*

## LES DESSERTS à 12.-

*Millefeuille aux agrumes et marron, glace à la vanille*

\*

*Comme une forêt noire, sorbet griottes-kirch*

\*

*Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs*

## SUGGESTION à 60.-

*Filet de chevreuil sauce grand veneur, spaetzli maison  
et garnitures chasse*

TVA 8.1% incluse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande.

à la carte du midi