



Un voyage gourmand printanier avec notre cheffe Elodie

dès 2 personnes

Ouf cuisson parfaite en cocotte

Poêlée de champignons (pleurotes, chanterelles, bolets et shitake) et asperges vertes

Émulsion verte ail des ours et cresson

** * **

Ravioles maison de crevettes et langoustine dans son bouillon Thaï léger.

Farcies de crevette, champignons, échalotes et gingembre.

Écume de safran au yuzu et lait de coco

** * **

Pavé de filet de boeuf grillé, Crispy de feuilles sauge et jus de veau parfumé fait maison

Jardinière de légumes

Crème mousseline au tartare de truffe et ciboulette

** * **

Crème brûlée aux essences de lavande en duo de fruits rouges

joli décor de fruits frais de saison

Menu complet :

Frs 79.-

Menu 1 entrée à choix :

Frs.69.-

*******Les patrons, la cheffe et toute l'équipe de l'Auberge vous remercie
de votre fidélité et de votre confiance. *******

Nous vous souhaitons un "Bon Appétit".