



Menu de la St-Valentin 2019

Aiguillettes de saumon mariné au Martini
Tartare de légumes
En guise de mise en bouche

Carpaccio de grenadin de veau
Parfumé à l'huile de truffe
1dl Brut de brut

Queue de cabillaud
Coulant de poivron rouge
Sauce safranée
1dl Œil-de-Perdrix NE « Cave des Lauriers » 2016

Mignon de porc en croûte dorée
Jus aux pleurotes
Pommes Suédoise
Poêlée de légumes nouveaux
1dl Château Seguala FR « Grande réserve » 2015

Cœur de chouquette
Mousseline de chocolat
Sorbet Mojito
Concassé de mangue

Menu sans vins

Fr. 59.-

Menu avec vins

Fr 79.-

Possible allergènes 1-3-4-5-7-8-9-12

Provence Poissons Atlantic nord

Viande Suisse

Menu servi le 14 février 2019

Restaurant de l'hôtel Cristal

Réservation souhaitée : 032.951.24.78.