

Menu salle privative du 1er étage **du 1 février au 31 mars 2026**

Nous vous proposons de réserver notre salle à l'étage pour un repas en privé de 10 à 24 personnes (jusqu'à 14 une seule table) de 11h30 à 16h00 ou de 18h30 à 00h00. Jusqu'à 14 personnes, nous prendrons la commande auprès des convives. Dès 15 personnes,

Les choix des convives doivent nous être communiqué 10 jours avant le repas

Le choix du menu, le nombre exact de convives, et le nombre des menus végétariens doit nous être communiqué dix jours avant votre repas.

La salle peut être décorée par vos soins, aucun objet inflammable ne peut être utilisé.

Les frais de nettoyage vous seront facturés 50.-frs. Pour rappel, la salle fait partie intégrante du restaurant et est donc non-fumeur

Nous sommes à votre disposition pour toutes questions et demandes

Saumon gravlax aux agrumes et au poivre rose
sauce miso et au raifort

ou

Salade de chicorées aux artichauts d'Italie
crumble croustillant à la noisette

Tortiglioni à la crème de truffe
cardon et épinards à l'huile d'olive

Suprême de volaille rôti au sautoir
jus à la sauge
risotto carnaroli au parmesan et légumes du moment

ou

Filet de dorade poêlé à l'origan de Sicile
sauce à la courge et piment d'Espelette
ravioli ricotta-épinards

Mousse au chocolat au lait
éclats de caramel

115.- par personne
(sans la première entrée 98.- par personne)