

Menu salle privative du 1^{er} étage | du 1^{er} avril à mi-mai 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

**Fines tranches de thon rouge à l'huile d'olive
tartare de choux-fleurs, quinoa et brocolis**

ou

Salade d'aubergines et asperges vertes

**Tortelli farcis à la stracciatella
sauce tomates et basilic**

**Tournedos de bœuf rôti à la plancha
sauce aux morilles
pommes mousseline et légumes printaniers**

ou

**Filet de bar rôti à l'huile d'olive
sauce vin blanc à l'estragon
pommes mousseline et légumes printaniers**

**Cheesecake au citron vert, sauce à la pistache
premières fraises au sucre et à la vanille**

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