

# MENU DU NOUVEL AN 2020 - 2021

L'amuse bouche du chef: Royale d'écrevisses

**UNE COUPE DE CHAMPAGNE, D DE DEVEAUX (OFFERTE)**

\*\*\*\*\*

Foie gras du chef au cognac et sel de Merlot,  
gelée à la pistache de Sicile  
Brioche maison aux noisettes

**PETITE ARVINE, CRETENAND, SAILLON - 2017**

\*\*\*\*\*

Bar de ligne cuit à l'unilatérale  
Sauce crème à la citronnelle  
Mousseline de panais au poivre de Séchuan  
Courgettes tournées à l'Anglaise

**DEZALEY GRAND CRU, LES GRADINS, L.FONJALLAZ - 2017**

\*\* ET/OU \*\*

Filet de boeuf Charolais, Sauce Périgourdine  
Fagot de haricots verts au lard des Grisons  
Pommes dauphines aux morilles

**CUVEE ROUGE BARRIQUE, CLOS DU CHATEAU - 2016**

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat, glace crème de whisky  
ou  
Charlotte à la mangue et passion,  
crumble palet breton

**PROSECCO ROYAL A LA MURE**

**Sur Place : 86.- (4 plats) ou 74.- (3 plats) 110.- ou 90.- avec vins**

**A Emporter: 60.- ou 52.- (Vins dispo. a la bouteille)**

**RESERVATIONS: 021.625.01.45**

**CHEZ ! TOF**  
MAILLEFFER 145 - BRASSERIE ET PLUS ENCORE...