

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...