

~ 1903 -
Restaurant Les
PERVENCHES



Menu Symphonie

- Amuse bouche -

Selon l'inspiration du Chef

- Les Entrées -

Salade du Valanvron

Oeufs de Caille de la Ferme « La Monsenièrre »
Viande séchée / Croûtons / Vinaigrette « Maison »

ou

La Gambas laquée
Salade Thaï / Sauce au saté / Lait de Coco

ou

Velouté de Choux-fleur « Façon Dubarry »
Focaccia aux herbes / Huile vierge

- Les Plats -

Filet de Boeuf Suisse / Façon « Rossini »
Foie gras / Sauce aux truffes / Pain Suisse / Frites rustiques

ou

Dos de Cabillaud braisé à la flamme
Risotto de blé aux Bolets / Sauce au beurre blanc

ou

Feuilleté aux Morilles
Légumes croquants du marché

- Les Desserts -

Le Mille-feuille caramélisé
Crème Diplomate à la Vanille « Maison »

Tarte aux fruits « Les Pervenches »
Fraises / Coulis aux fruits rouges / Crème fouettée

70.- / PERS.

