



Rencontre entre le foie gras de canard
& la volaille du Seeland
Chutney de fruits secs épicé

**Rencontre von Foie Gras von der Ente
und dem Seeland Geflügel
Chutney aus getrockneten und gewürzten Früchten**



Le rendez-vous du homard et de l'agrumes
Senteurs de citronnelle & de gingembre

**Das Rendezvous von Hummer und Zitrusfrüchten
mit Noten von Zitronengras und Ingwer**



Sorbert



Filet de bœuf du pays poêlé
Déclinaison de betteraves pourpres & jaunes du village
Jus au pinot noir du Vully

**Filet vom heimischen Rind
Variation von der gelben und roten Rande aus dem Dorf
Pinot Noir Jus aus dem Vully**



Pré-Dessert



Passion-nément chocolat
Schoko-Leidenschaft

CHF 150 p.P.