

Bienvenue au Restaurant de l'Hôtel de Ville

PLUS QUE DE VOUS RASSASIER,
NOTRE BUT EST DE VOUS FAIRE VOYAGER DANS
NOTRE UNIVERS CULINAIRE ENTRE NOS ORIGINES,
BRETONNE POUR LE CHEF,
MOSELLANE POUR LA CHEFFE,
LE TERROIR SUISSE ET LA NATURE ENVIRONNANTE

LAISSEZ-VOUS PORTER PAR L'INSTANT PRÉSENT
ET PROFITEZ DE NOTRE SALLE DE RESTAURANT AU CALME
ET CONFORTABLEMENT INSTALLÉ

FORT DE SES DIVERSES EXPÉRIENCES AUPRÈS DE GRANDS CHEFS QUI LUI ONT
APPRIIS LA MAÎTRISE DES SAUCES ET DES CUISSONS,
LE CHEF AIME PARTICULIÈREMENT
LES POISSONS BRETONS DE LA CRIÉE DE LORIENT OU DE LAC SUISSE

ICI
ÇA MIJOTE,
ÇA FRÉVILLE DANS LA POÊLE ET
ÇA CUISINE AU BEURRE ...

ISSUE D'UNE FORMATION DE BOULANGÈRE, PÂTISSIÈRE, CHOCOLATIÈRE,
PUIS AYANT TRAVAILLÉ DANS DE GRANDES MAISONS FRANÇAISES,
LA CHEFFE ASSEMBLE SES SOUVENIRS D'ENFANCE
AUX PRODUCTEURS LOCAUX EN VOUS PRÉPARANT
LES PAINS AUX FARINES LOCALES ET BIO, NOS BEURRES
AINSI QUE LES DESSERTS ALLÉGÉS EN SUCRE
EN PRÉSERVANT LA PURETÉ DU GOÛT

Menu Du Restaurant

Menu en 6 services 185.-

ENTRÉE VÉGÉTALE, DEUXIÈME ENTRÉE, POISSON, VIANDE,
PREMIER DESSERT, DEUXIÈME DESSERT

Menu en 5 services 165.-

ENTRÉE VÉGÉTALE, DEUXIÈME ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT

Menu en 4 services 135.-

ENTRÉE VÉGÉTALE, POISSON, VIANDE, DESSERT

Business Lunch 95.-

ENTRÉE VÉGÉTALE, POISSON OU VIANDE, FROMAGE OU DESSERT
(À MIDI EN SEMAINE HORS JOURS FÉRIÉS)

MENU À CHOISIR POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

VERSION VÉGÉTARIENNE OU PESCÉTARIENNE POSSIBLE SUR DEMANDE PRÉALABLE
NOUS NOUS ADAPTONS À VOS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

« POUR BIEN CUISINER
IL FAUT
DE BONS INGRÉDIENTS,
UN PALAIS, DU CŒUR
ET DES AMIS ... »

PIERRE PERRET

