

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 appris 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 frétille 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, CRUSTACÉ, POISSON, VIANDE,
(OPTION FROMAGE DU CHEF 20.-) PREMIER DESSERT, DEUXIÈME DESSERT

MENU CHASSE 185.-

PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF, LES SOUS-BOIS, RAVIOLE DE CERF, SELLE DE
CHEVREUIL,
DOUCE ALLIANCE D'AUTOMNE

MENU EN 5 SERVICES 165.-

ENTRÉE VÉGÉTALE, DEUXIÈME ENTRÉE, POISSON, VIANDE,
(OPTION FROMAGE DU CHEF 20.-) DESSERT

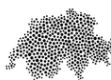
MENU EN 4 SERVICES 135.-

ENTRÉE VÉGÉTALE, POISSON, VIANDE,
(OPTION FROMAGE DU CHEF 20.-) DESSERT

BUSINESS LUNCH 95.-

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

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



GRANDES
TABLES
SUISSES

