

Salle Cristal

Menu d'affaire

Asperges vapeur en habit de saumon fumé
Sur buisson de salades
Sauce au lard
1 dl Fendant « Dame de Sion »

Suprême de volaille
Sauce vin jaune aux morilles
Pomme de terre douce
Légumes nouveaux
1 dl Brouilly « Le Chatelin »

Les trois roses des Moines (supl. 7 frs.-)

Mille-feuille de pâte filo caramélisé
Aux kiwis en crème vanille

Provenance France

Allergènes 1-3-4-5-6-7-8-12

Menu à Fr. 46.-

Menu avec vin Fr. 56.-

TVA 7.7%

Menu servi du 01 avril au 31 mai 2019

Restaurant de l'hôtel Cristal, Saignelégier