

Samedi 6 Juin

Menu

Repas gastronomique Servi par le chef Xavier Bats

Bouchées apéritives
(2 pièces)

Tartare de truite gravelax du Jura, fraîcheur de fromage frais
Feuille à feuille de sucrine et framboises acidulées

Fondant de veau confit aux champignons d'été
Déclinaison de légumes primeur et pomme de terre croustillante

Mignardises
(3 sortes)

Boissons incluses

Eau Infusée (l dl) - Fruits rouges, gingembre frais, citron vert
l café ou l thé - Nespresso

Sélection de vins

Vin Blanc

Les Terrasses de Valérie, Domaine Mermetus

Vin Rosé

Canicule, Domaine Kursner

Vin rouge

Accord Majeur, Château de Crans

Si vous souhaitez nous signaler une allergie ou une intolérance alimentaire, n'hésitez pas à
envoyer un message avant lundi 1er juin sur cette adresse : info@lucensclassique.ch