

## Vendredi 5 Juin

### Menu

Dîner gastronomique  
Servi par le chef Pierrick Suter

Marbré de truite saumonée en fraîcheur estivale

\*\*\*

Filet de Boeuf du pays au Pinot noir  
Mille-feuille de pommes Charlotte  
Légumes de saison

\*\*\*

Lingot de chocolat-framboise  
Sorbet cerise

### Sélection de vins

Châteaux de Vinzel, famille Monachon  
Dionysos assemblage rouge, cave des Marnes Constantine, famille  
Gentizon

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](mailto:info@lucensclassique.ch)