Du 20 novembre au 6 décembre 2026

MENU DE FÊTE

Amuse-bouche :
Salpicon de crevettes & févettes

——

Aumonière de Tomme Vaudoise, poêlée de pousses d'épinards & chips de viande séchée

——

Confit de veau aux oignons, ail en chemise, polenta crémeuse & jus corsé

——

Poire pochée aux épices douces & coupe de Prosecco*

CHF 72.-

MENU FÉERIE

Amuse-bouche :
Soupette de févettes

——

Aumonière de Tomme Vaudoise, poêlé de pousse d'épinards & chips de légumes

——

Polenta crémeuse, poêlée de légumes rôtis & jus corsé

——

Poire pochée aux épices douces & coupe de Prosecco*

CHF 68.-

**Option sans alcool sur demande*

Amuse bouche + Entrée + Plat 66.- / 63.-
Amuse bouche + Plat + Dessert 66.- / 63.-
Plat 48.- / 45.-

MENUS MOUSSAILLON

(6 > 12 ANS)

Plat du menu en ½ portion
Ou
Beignets de perches, frites & légumes

——

Dessert du menu en ½ portion
Ou
Glace bâtonnet

CHF 20.-

SUGGESTION DU WEEK END

Filet de cabillaud en croûte de chorizo et parmesan, risotto & beurre blanc citronné

CHF 36.-

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.
La provenance de nos produits est consultable sur les panneaux affichés dans le restaurant.

CGN RESTAURATION