

SEEROSE

RESTAURANT

M E N U

Crostini mit fates de boent & tomate
Zini u au jannou fumé
Pumpelwidel mit Lisokäse
Champagne - wine lecture à gogo

Bisque d'homerd - tropétienne
goujons de sole pochés à l'orange
& poire rôtie
Perles de légumes

Wohet Jaron

Médailles de filet de saumon grillées
légumes de jardin. Sauce fine de polonnes
de terre
Sauce aux morilles

Brillat Savarin. Entremet de figue

Sauce au chocolat &
Salade de mangue & fruit de la passion

158.-

WINTER 2018