



Business Lunch

A midi seulement

Du 17 au 20 Mars 2020

Menu de L'Ermitage

Midi et soir

Du 17 au 21 Mars 2020

Amuse-bouche

* * * *

Escalope de foie gras poêlé

Compote de rhubarbe et sirop de fraise

* * * *

Maigre et quenelle de langoustine printanier

* * * *

Médaille de filet de bœuf, pressée de pomme de terre au parfum de truffe, légumes du marché

* * * *

Mille-feuille aux fruits rouges

Chf. 98.00 Menu complet

Chf 78.00 avec une entrée

Tartare d'avocat à la coriandre et gambas à l'ail

* * * *

Dos de cabillaud sauté rôti aux herbes, beurre d'agrumes, écrasé de pomme de terre et légumes du marché

* * * *

Crème brûlée à la fève de tonka

Chf. 48.00 par personne

Plat signature de notre chef Patrice Gilbert : Mignonette de veau printanière, jus à la marjolaine

Chf 44.00

TVA, incluse dans nos prix