



**FLEUR
DE** le bistro
LIS

Le Festin de Cupidon

MISE EN BOUCHE

Tartare de loup de mer

ENTRÉE

Foie gras poêlé, variation de panais
et figues pochées au vin rouge

PLAT

Ballotine de volaille truffée, polenta
grillée et légumes d'hiver glacés

DESSERT

Fondant au chocolat,
glace vanille et fruits frais

CHF 69.00



Les mets proposés sur ce menu sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison".

<https://labelfaitmaison.ch/>



Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.

Provenances : Volaille / Suisse, Foie gras / France, Loup de mer / Atlantique Sud-Ouest

Réservation conseillée au +41 32 930 09 90 ou info@fleur-de-lis.ch

PRIX TTC