

BUFFET

de mariage



Salade de pousses d'épinards, plantes et fleurs sauvages, mélange de graines torréfiées



Houmous au citron confit, chips de pois chiche et huile d'ail grillé



Soupe au cerfeuil et ortie du jardin



Pain au levain maison



Burrata, huile de poireau



Légumes grillés au feu de bois avec un pesto à l'ail des ours



Risotto de lentille aux tomates préservées

CHF 75.- par personne

Pièce montée à la chantilly et aux fruits rouges
7.-/pp

Ce menu est donné à titre d'exemple. Pour offrir une cuisine de saison et locale, les propositions changent au fil de la saison, de l'arrivage des légumes et des inspirations de la Cheffe.

