Menu de fête

proposé du 18 novembre au 20 décembre 2026

Amuse-bouche
croquant au parmesan et son émulsion aux champignons

Mini verrine
crumble aux herbes fraîches,
mousse de citron et oeufs de poisson

Oeuf parfait
crémeux de topinambour et truffe fraîche

Filet de boeuf aux morilles
jus corsé, gratin dauphinois et légumes confits

Farandole de mignardises Kiss & Cry

Accord Mets et Vins
Cocktail French 75 (Champagne, gin, jus de citron)
Un verre de Pinot Blanc, Domaine des Balisiers
Un verre de Gamaret, Domaine des Perrières
Une coupe de Muscabulle, Domaine des Perrières

Menu à CHF 73.00

Réservation obligatoire
en ligne (www.fresyaevenementiel.ch) ou par téléphone (079 537 09 60)