

TERTIANUM

Le Pavois

MENU SIGNATURE DU CHEF

Jeunes pousses de mesclun aux pointes
d'asperges tièdes et magret de canette fumée

Mesclun with warm asparagus tips and smokes duck breast

Brochette de queues de crevettes géantes snackées
au curry rouge et citron confit
Timbale de riz basmati sauté aux noix de cajou rôties
Eventail de pois gourmands glacés

*Skewer of fried king prawns
with red curry and lemon confit
Basmati rice with roasted cashew nuts
Glazed mangetout peas*

Tarte aux pommes tiède façon tatin et sa boule de glace à la crème fraîche

Warm apple tart with "crème fraîche" ice cream

CHF 58.-