

Dîner du vendredi 2 juin 2017: Songe d'une nuit d'été

Mise en bouche

*Bricelets à l'encre de seiche
mousseline de chèvre au raifort*

Plat

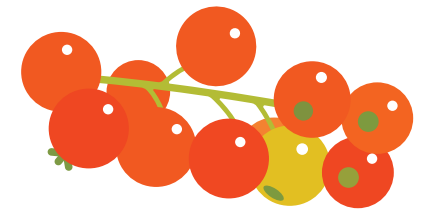
*Suprême de pintade, éventail de légumes d'été
Purée à l'huile d'olive et fleurs de courgette*

Entrée

*Filet de cabillaud royal au piment d'Espelette
Souplette de fèves et petits pois
Bonbons de tomates cerise confites*

Sortie en douceur

*Fraises des bois sur un biscuit de fleurs et mousseline au
thym
Croquants aux amandes et rose*



Le Fraisier
www.lefraisier.ch