



EST. 1868

VERANDA

Brasserie Chic

Menu Spécial Pâques



Mise en bouche

“Le Clin d’Œil du Chef pour Pâques”

Une première bouchée gourmande pour éveiller vos papilles

Fines tranches de Saint-Jacques de Normandie

“La Fraîcheur iodée”

condiment au citron confit, vinaigre de sureau et brioche dorée

Œuf de la région cuit à 63°C

“La Printanière des sous-bois”

fricassée de morilles et petits pois, émulsion au Vin Jaune

Côtes d’Agneau rôties aux herbes

“La Tradition Pascale”

finas asperges, jus corsé au romarin et ail noir

Fraises Cléry et Chocolat Bionda 36%

“Le Jardin du Printemps”

douceur de fleur d’oranger

Mignardises

“La Dernière Douceur”



Menu spécial

bors boissons

CHF 145



Tous nos prix sont en Francs Suisses
TVA & Service inclus

