



20, 21 et 22 août

Festival du homard breton

JEUDI 20 AOÛT

Services à 19h ou 21h

VENDREDI 21 AOÛT

Services à 12h, 19h ou 21h

SAMEDI 22 AOÛT

Service du soir – soirée spéciale
avec saxophoniste en live



RESTAURANT

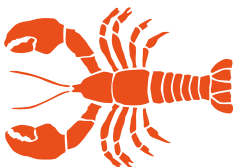
MENU HOMARD JEUDI & VENDREDI 20 ET 21 AOÛT

Homard breton rôti au beurre d'algues et estragon,
riz de Camargue et bonbons de courgette
au citron confit

–

Tartelette sablée aux myrtilles sauvages
et sorbet lime

CHF 85.- par personne



MENU HOMARD SAMEDI 22 AOÛT

Soupe froide de tomates mûres, gelée de homard
au fenouil et avocat

–

Tronçons de homard breton, ravioles de champignons
de Paris parfumés au vin jaune, jeunes légumes
au gingembre et cerfeuil

–

Tartelette sablée aux myrtilles sauvages
et sorbet lime

CHF 135.- par personne

Pas de modifications possibles

Sur réservation au 021 728 09 56 ou restaurantlerossignol@hotmail.com