



Menus de Noël

2022

CaféByron



Samedi 3 et dimanche 4 décembre

Saumon d'Ecosse fumé, 18.00 Chf
Agrumes, blinis et crème de raifort

Filet mignon de porc fermier crème et morille, 28.00 Chf
Pommes Duchesses et légumes d'avant

Tarte fine aux pommes de Féchy, 8.00 Chf
Glace cannelle

Samedi 10 et dimanche 11 décembre

St Jacques et poireaux au Clos de Chillon, 18.00 Chf
Croute de noix et pain

Magret de canard à l'orange, 27.00 Chf
Tagliatelles fraîches et marmelade de fenouil

Buche de Noël au chocolat 6.00 Chf

Samedi 17 et dimanche 18 décembre

Foie gras de canard, 19.00 Chf
Chutney de figues et confit d'oignon rouge

Cuisse de pintade fermière aux raisins Chasselas, 26.00 Chf
Grenailles et potimarron rôtis

Panacotta crémeuse, 6.50 Chf
Sirop aux épices de Noël

