

Jours du Goût

15 16 17 18

à



"L'Agneau" et "L'Agneau+"

À l'occasion de la Semaine du Goût 2015

nous vous invitons à venir vivre une expérience gustative innovante dans notre restaurant

Sélectionnée en tant que Tables du Goût
notre maison vous ouvre ses portes et met à l'honneur
un menu alliant la créativité et l'innovation du goût

Mises en bouches

Tartare de thon albacore au thym citron
sur une salade de jeunes pousses

Escalope de foie gras
Pochée dans un bouillon à couscous

Granité à la bière blonde et pamplemousse

Filet de canette rôti,
Champignons d'automne, Courge butternuts

Feuillantine aux pommes, caramel au beurre salé

1 Café moka d'Éthiopie offert

1 Eau Carola ou Lisbeth offert

[14275 404 02.10 ++](#) [Semaine du Goût à l'Agneau d'Or](#)
[14262 385 19.09 ++](#) [L'Agneau d'Or, Fête de la Gastronomie](#)
[13284 415 11.10 ++](#) [Semaine du Goût, tout cèpes à l'Agneau d'Or](#)

Cappuccino de Cèpes

Cannellonis de Viande des Grisons aux Cèpes

Flan de Cèpes aux Escargots

Granité au Vin nouveau

Parmentier de Canard aux Cèpes

Cèpe meringué aux Marrons

12283 412 09.10 ++ [L'Agneau d'Or, Semaine du Goût](#)

Du 15 au 19 octobre 2014 pour la semaine du goût
Transportez vous au pays des milles et une nuits
au travers d'un menu dédié à la route des épices.

Brochettes de canard laqué: l'une à la coriandre, l'autre au cumin
Kir royal au gingembre (offert)

Tartare de dorade et mangue à l'huile de vanille

Foie gras poêlé, betterave acidulée et sirop au Poivre de Tasmanie

Granité à la cardamome verte

Pluma ibérique rôti, rizotto de quinoa à l'orange et au curcuma

Crème brûlée au safran et Arlette à la vanille de Madagascar

Café Moka d'Ethiopie (Offert)

Sur réservation au 03 89 77 34 08

Fête de la Gastronomie du 25 au 27 septembre 2014

Votre invité est notre invité : un menu acheté = un menu offert* (hors boissons)

Espuma de foie gras

Sticks de pain d'épice

Gambas poêlées au poivre timut

Fraicheur de choucroute nouvelle aux agrumes

Rigatoni de chanterelles d'automne

au confit de canard

Granité au serpolet des hautes chaumes

Médailillon de veau en croute de noix

Embeurrée de légumes d'antan

Écrasée de vitelottes

Mousse bavaroise au fromage blanc et quetsches

Réservez votre table au 03 89 77 34 08

[13284 415 11.10 ++](#) [Semaine du Goût, tout cèpes à l'Agneau d'Or](#)



Cappuccino de Cèpes

Cannellonis de Viande des Grisons aux Cèpes

Flan de Cèpes aux Escargots

Granité au Vin nouveau

Parmentier de Canard aux Cèpes

Cèpe meringué aux Marrons

Menu du goût

Tartare d'omble chevalier mariné au lierre terrestre
sur un carpaccio de radis à la mandarine

Granité au vin nouveau

Fricassée de sot-l'y-laisse aux champignons d'automne
Mousseline de potimarron, Biseaux au fromage blanc

Millefeuille de raisin à la crème de gewurztraminer

*Boissons comprises :

2 verres de vins sélectionné par la sommelière
½ eau, 1 café ou 1 thé