

31  
10

# La Paulée L'éclat final des vendanges

Menu | Menü | Menu

Foie gras de canard, gelée de raisin  
à la moutarde violette

**Duck foie gras, grape jelly  
with violet mustard**

Paleron de bœuf braisé au pinot noir,  
pressé de pommes de terre à la truffe  
d'automne et oignons doux des Cévennes

**Braised beef chuck in Pinot Noir,  
potato terrine with autumn truffle and  
sweet Cévennes onions**

Plateau de fromages de la *Maison Sterchi*  
**Cheese platter from *Maison Sterchi***

Tarte aux poires pochées au vin rouge  
**Poached pear tart with red wine**

Mignardises  
**Petits fours**

150 CHF par personne



**hôtel palafitte**  
restaurant | la table