

# Menus du 30 décembre 2024 au 5 janvier 2025

## Lundi 30 décembre 2024

Velouté de châtaigne

\*\*\*

Filet mignon de porc au thym (CH)

Pommes grenailles

Légumes d'antan

\*\*\*

Chou mandarine vanille

## Mardi 31 décembre 2024

Salade de chou rouge à l'échalote

\*\*\*

Piccata de volaille (CH)

Risotto au parmesan

Haricots verts à l'ail

\*\*\*

Baba au rhum

## Mercredi 1 janvier 2025

Terrine de joues de bœuf à l'estragon

\*\*\*

Bar grillé en vierge de chou-fleur  
(Europe du Nord)

Mousseline d'artichaut

Pommes vapeur

\*\*\*

Macaron aux marrons

## Jeudi 2 janvier 2025

Velouté Choisy

\*\*\*

Paupiette de bœuf (CH)  
aux cornes d'abondance

Pommes mousseline

Duo de carottes glacées

\*\*\*

Flan pâtissier vanille

## Vendredi 3 janvier 2025

Salade pommée et julienne de crudités

\*\*\*

Filets de lieu noir au citron vert  
(Europe du Nord)

Quinoa au persil

Épinards à l'ail

\*\*\*

Petit pot au chocolat

## Samedi 4 janvier 2025

Salade de céleri aux amandes

\*\*\*

Cuisse de lapin à la moutarde (FR)

Polenta au lait

Choux de Bruxelles

\*\*\*

Biscuit léger et son coulis

## Dimanche 5 janvier 2025

Potage de pois jaunes

\*\*\*

Confit de canard (FR)

Compotée de haricots blancs

Jardinière de légumes

\*\*\*

Crème caramel

### Menu du jour :

Entrée + Plat + Dessert 28.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25.-

Plat du jour 19.-

Découvrez notre Table d'hôtes :

*Table privatisée nichée dans la cuisine du Chef pour des moments d'exception.*

*De 4 à 8 personnes - Sur réservation*