

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