

Menus du 10 au 16 mars 2025

Lundi 10 mars 2025

Salade de concombre au séré

Pot-au-feu de bœuf (CH)

garniture traditionnelle

Sauce ravigote et moutarde

Biscuit moelleux fruits frais et son coulis

Mardi 11 mars 2025

Salade de radis roses et blancs

Saucisse Schublig, sauce aux oignons (CH)

Spätzli sautés

Choux de Bruxelles

Salade de fruits frais

Mercredi 12 mars 2025

Velouté de tomates et poivron

Paëlla garnie

(poulet, fruits de mer, chorizo)

Riz safrané

Petit pot au café

Jeudi 13 mars 2025

Potage de fenouil

Curry d'agneau oriental (IR)

Semoule aux raisins secs

Radis bière étuvés

Île flottante, crème anglaise

Vendredi 14 mars 2025

Salade pommée aux champignons

Filets de perche frits (Europe du Nord)

Pommes vapeur

Fleurs de brocoli

Mousse au chocolat noir

Samedi 15 mars 2025

Potage Garbure

Croustade de bœuf aux raisins (CH)

Compotée de haricots blancs

Blancs de poireaux gratinés

Tarte Bourdaloue

Dimanche 16 mars 2025

Soupe de poireaux et pommes de terre

Poitrine de veau farcie braisée (CH)

Pâtes fraîches

Haricots beurre à l'ail

Crème catalane

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