

Menus du 22 au 28 avril 2024

Lundi 22 avril 2024

Salade de courgettes et menthe

Rôti de veau haché au poivre (CH)

Pommes de terre nouvelles au romarin

Carottes glacées

Tiramisu aux framboises

Mardi 23 avril 2024

Salade de roquette et tomates cerises

Émincé de bœuf au champignon (CH)

Quinoa à la coriandre

Haricots jaunes aux herbes

Brownie, sauce vanille

Mercredi 24 avril 2024

Potage de légumes à l'ail des ours

Suprême de poulet à la diable (CH)

Purée de patate douce

Céleri glacé

Salade de fruits frais au basilic

Jeudi 25 avril 2024

Salade de concombre au séré

Fricassée de veau aux olives (CH)

Pâtes fraîches

Pak-choï braisé

Verrine de yaourt aux fraises

Vendredi 26 avril 2024

Velouté de cresson

Filet de bar en vierge (GR)

Riz basmati au persil

Fenouil à la vapeur

Feuilleté aux pommes

Samedi 27 avril 2024

Salade de choux chinois

Joues de porc braisées (CH)

Ebly pilaf

Radis bière à la tomate

Danette maison aux noisettes

Dimanche 28 avril 2024

Potage aux navets

Rôti d'agneau au thym (CH)

Pommes de terre rôties à l'ail

Aubergine confite

Biscuit moelleux, coulis de fruits

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