

# Menus du 7 au 13 octobre 2024

## Lundi 7 octobre 2024

Salade de racines rouges

\*\*\*

Boulettes de bœuf aux épices (CH)

Mousseline de pommes de terre

Duo de carottes glacées

\*\*\*

Cake pomme cannelle

## Mardi 8 octobre 2024

Salade de carottes au curry et ciboulette

\*\*\*

Boutefas (CH)

Ragoût de lentilles

Compotée de chou rouge

\*\*\*

Crème Danette maison à la raisinée

## Mercredi 9 octobre 2024

Potage paysan taillé

\*\*\*

Sauté de lapin au Johannisberg (FR)

Polenta crémeuse au parmesan

Poireaux au beurre

\*\*\*

Salade d'oranges à l'anis

## Jeudi 10 octobre 2024

Velouté de brocoli et amandes

\*\*\*

Cuisse de poulet au curry (CH)

Riz basmati

Fleurs de brocoli

\*\*\*

Tiramisu

## Vendredi 11 octobre 2024

Salade de concombre au séré maigre

\*\*\*

Filet de sandre grenobloise

(Europe du Nord)

Pommes vapeur aux herbes

Quartier de fenouil confit

\*\*\*

Tarte au chocolat

## Samedi 12 octobre 2024

Salade mêlée aux dés de Gruyère

\*\*\*

Rôti haché de veau au marsala (CH)

Tagliatelles

Ratatouille provençale

\*\*\*

Crème caramel

## Dimanche 13 octobre 2024

Potage des Grisons

\*\*\*

Poulet rôti (CH)

Pommes frites

Haricots beurre

\*\*\*

Tarte salée à la crème

### 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*