

Menus du 14 au 20 octobre 2024

Lundi 14 octobre 2024

Salade coleslaw

Émincé de bœuf aux olives (CH)

Orge perlé

Carottes au beurre

Mousse au chocolat

Mardi 15 octobre 2024

Salade trévis aux raisins et noix

Cannelloni ricotta épinards

Coulis de tomate au basilic

Tartelette passion

Mercredi 16 octobre 2024

Soupe de courgettes au curry

Piccata de dinde milanaise (CH)

Risotto au parmesan

Brocolis vapeur

Salade d'ananas au rhum

Jeudi 17 octobre 2024

Minestrone

Boulettes d'agneau au paprika (IR)

Flageolets à l'ail

Tomate provençale

Île flottante, crème vanille

Vendredi 18 octobre 2024

Salade de céleri rémoulade

Dos de lieu noir aux câpres

(Europe du nord)

Quinoa aux herbes

Épinards à l'ail

Flan pâtissier

Samedi 19 octobre 2024

Salade de chou rouge et pomme

Osso buco de porc braisé gremolata (CH)

Cornettes à l'huile d'olive

Endives sautées

Petit pot au café

Dimanche 20 octobre 2024

Potage colrave et croûtons

Pot-au-feu, sauce ravigote (CH)

Pommes nature

Mijoté de légumes d'automne

Mousse de séré à la poire

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