

Menus du 21 au 27 octobre 2024

Lundi 21 octobre 2024

Salade de chou chinois au sésame

Carbonnade de bœuf à la bière (CH)

Pommes mousseline

Haricots verts au beurre

Chou au chocolat

Mardi 22 octobre 2024

Salade feuille de chêne et tomates séchées

Palette de porc à la marjolaine (CH)

Polenta au lait

Petits pois à la française

Danette framboise

Mercredi 23 octobre 2024

Caldo verde

Civet de cerf aux marrons et
pommes caramélisées (AL)

Spätzlis sautés

Chou de Bruxelles

Tarte aux pommes

Jeudi 24 octobre 2024

Salade de radis à la papaye

Saltimbocca de dinde à la sauge (CH)

Risotto au parmesan

Aubergines à l'origan

Petit pot à la raisinée

Vendredi 25 octobre 2024

Potage de pois jaunes et légumes

Filet de daurade grillée aux citrons confits

Épinards au beurre

Pommes vapeur

Bavarois au praliné et au chocolat

Samedi 26 octobre 2024

Salade pommée et julienne de crudités

Curry d'agneau (IR)

Boulgour aux raisins

Navets glacés

Crème catalane

Dimanche 27 octobre 2024

Velouté Dubarry

Haut de cuisse de poulet (CH)

Pommes boulangères

Jardinière de légumes

Salade de fruits frais

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