

Menus du 18 au 24 novembre 2024

Lundi 18 novembre 2024

Salade de concombre au séré

Émincé de porc aux champignons (CH)

Polenta ticinese

Rave glacée

Salade d'orange marocaine

Mardi 19 novembre 2024

Salade de tomate et basilic

Vacherin Mont d'Or

Charcuteries (CH)

Pomme de terre en robe des champs

Panna cotta vanille

Mercredi 20 novembre 2024

Soupe au chou

Bœuf Bourguignon (CH)

Riz jasmin

Carottes au beurre

Tarte aux poires Bourdaloue

Jeudi 21 novembre 2024

Salade iceberg et radis roses

Couscous de volaille et merguez (CH)

Légumes à l'oriental

Bavarois au miel et pistache

Vendredi 22 novembre 2024

Potage des Grisons

Filet d'omble grenobloise (CH)

Pommes de terre vapeur

Fleurs de brocoli

Baba au rhum

Samedi 23 novembre 2024

Salade trévisine et croûtons

Épaule d'agneau confite (IR)

Riz aux 5 épices

Aubergines au thym

Diplomate miel et amande

Dimanche 24 novembre 2024

Minestrone

Choucroute garnie (CH)

Pommes nature

Meringue aux fruits rouges et crème double

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