

Menus du 25 novembre au 1 décembre 2024

Lundi 25 novembre 2024

Salade de concombre et menthe

Papet Vaudois (CH)

Panna cotta aux poires

Mercredi 27 novembre 2024

Salade de rampon

Boulettes d'agneau provençale (IR)

Couscous aux légumes

Ile flottante, crème vanille

Vendredi 29 novembre 2024

Salade de céleri aux pommes

Filet de sandre grenobloise (CH)

Orge perlée

Épinards à l'ail

Petit pot chocolat

Dimanche 1 décembre 2024

Potage au brocoli

Cuisse de canard confite (FR)

Pommes savoyardes au Gruyère

Panais au beurre

Tarte salée à la crème

Mardi 26 novembre 2024

Velouté de topinambour et

pommes de terre

Cordon bleu de dinde (CH)

Pommes rissolées

Courgettes sautées

Gâteau à la carotte

Jeudi 28 novembre 2024

Potage à la courge

Joues de porc braisées bourguignonnes

(CH)

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Carottes étuvées

Cake au citron

Samedi 30 novembre 2024

Salade pommée au poivron

Blanquette de veau à l'ancienne (CH)

Riz pilaf

Jardinière de légumes

Crème brûlée à la vanille bourbon

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