

# Menus du 10 au 16 février 2025

## Lundi 10 février 2025

Salade iceberg et avocat

\*\*\*

Navarin d'agneau au cumin (IR)

Couscous aux légumes

Haricots beurre étuvés

\*\*\*

Tartelette au citron meringuée

## Mardi 11 février 2025

Taboulé de chou-fleur au persil

\*\*\*

Saucisse au chou (CH)

Papet Vaudois

\*\*\*

Génoise aux fruits, crème anglaise

## Mercredi 12 février 2025

Potage de côtes de bettes

\*\*\*

Cuisse de poulet chasseur (CH)

Pommes de terre persillées

Petits pois à la Française

\*\*\*

Salade d'ananas au rhum

## Jeudi 13 février 2025

Soupe paysanne au chou

\*\*\*

Goulash de bœuf à la Hongroise (CH)

Pâtes fraîches

Chou vert braisé

\*\*\*

Gâteau à la carotte

## Vendredi 14 février 2025

Salade d'endive aux noix

\*\*\*

Filet d'omble à l'absinthe (CH)

Pommes vapeur

Épinards au beurre

\*\*\*

Mousse au chocolat noir

## Samedi 15 février 2025

Salade de carotte au miel

\*\*\*

Cou de porc rôti aux champignons (CH)

Polenta

Chou-fleur persillé

\*\*\*

Petit pot à la vanille

## Dimanche 16 février 2025

Potage Parmentier

\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne (CH)

Riz pilaf

Carottes glacées

\*\*\*

Crème caramel

### 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*