



## Menus du 04 au 10 mars 2024

### Lundi 04 mars 2024

Salade de courgette au curry

\*\*\*

Rôti de veau haché au poivre (CH)

Pommes de terre rôties au four

Céleri pomme glacé

\*\*\*

Cake marbré

### Mardi 05 mars 2024

Salade trévisine et dés de fromage

\*\*\*

Beignets de poulet, sauce tartare (CH)

Pommes wedges aux épices

Tomate aux herbes

\*\*\*

Éclair à la crème vanille

### Mercredi 06 mars 2024

Potage de radis bière

\*\*\*

Quasi de porc à la moutarde (CH)

Riz Pilaf

Gratin de chou-fleur

\*\*\*

Salade d'oranges à l'anis

### Jeudi 07 mars 2024

Velouté de côtes de bettes

\*\*\*

Tajine d'agneau au cumin (IR)

Couscous

Aubergine sautée

\*\*\*

Baba au rhum

### Vendredi 08 mars 2024

Salade de tomates et mozzarella

\*\*\*

Bourride de poisson provençale  
(Europe du Nord)

Tagliatelles fraîches

Poêlée de légumes printaniers

\*\*\*

Gâteau de Vully, crème vanille

### Samedi 09 mars 2024

Salade coleslaw

\*\*\*

Ballottine de volaille provençale (CH)

Orge perlé façon risotto

Haricots verts à l'ail

\*\*\*

Crème caramel

### Dimanche 10 mars 2024

Potage de pois jaunes et légumes

\*\*\*

Sauté de veau marengo (CH)

Gratin dauphinois

Carottes jaunes

\*\*\*

Forêt noire

#### 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*