

Menus du 17 au 23 mars 2025

Lundi 17 mars 2025

Salade de carottes rouges au persil

Émincé de porc à la moutarde (CH)

Polenta au parmesan

Carottes glacées au beurre

Brownie aux noisettes

Mercredi 19 mars 2025

Salade de feuille de chêne et croûtons

Saltimbocca de dinde à la sauge (CH)

Risotto milanaise

Haricots verts au beurre

Tartelette ananas

Vendredi 21 mars 2025

Salade de laitue au maïs

Dos de cabillaud au safran

(Europe du Nord)

Pommes vapeur

Épinards à l'ail

Moelleux au chocolat, crème vanille

Dimanche 23 mars 2025

Potage de carotte

Poulet rôti, jus aux herbes (CH)

Pommes frites

Courgettes à la provençale

Mousse de séré aux fruits rouges

Mardi 18 mars 2025

Velouté de céleri

Haut de cuisse de poulet poché,

sauce suprême (CH)

Pâtes fraîches

Laitue braisée

Salade de fruits frais

Jeudi 20 mars 2025

Potage julienne Darblay

Pojarski de veau, jus au thym (CH)

Pommes rissolées

Gratin de chou-fleur

Gâteau à la carotte

Samedi 22 mars 2025

Salade de chou chinois au sésame

Boulettes d'agneau au cumin (IR)

Boulgour à la coriandre

Aubergine confite

Panna cotta à la mangue

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

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8,1 % et service inclus