

Menus du 24 au 30 mars 2025

Lundi 24 mars 2025

Potage paysan taillé

Ragoût de bœuf à l'ancienne (CH)

Pâtes fraîches

Fleurs de brocoli

Tartelette au citron

Mardi 25 mars 2025

Salade de carottes au miel

Rôti d'agneau haché au thym (IR)

Pommes de terre rôties

Piperade de poivrons

Cake aux pépites de chocolat

Mercredi 26 mars 2025

Velouté de carottes

Saucisse de veau, sauce à l'oignon (CH)

Mousseline de pommes de terre

Tomate aux herbes

Salade d'orange et cannelle

Jeudi 27 mars 2025

Salade de racines rouges

Suprême de poularde zurichoise (CH)

Spätzli au persil

Gratin de poireaux

Crème Danette maison au moka

Vendredi 28 mars 2025

Potage des Grisons

Pavé de saumon rôti à l'oseille

Semoule de blé au raisin

Chou romanesco étuvé

Feuilleté aux poires

Samedi 29 mars 2025

Salade d'endives aux noix

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz Pilaf

Courgette sautée à l'origan

Petit pot au lait et au caramel

Dimanche 30 mars 2025

Crème de chou-fleur

Filet d'agneau à la provençale

Mille - feuille de pomme de terre

Légumes grillés

Entremet chocolat - noisette

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