

Menus du 5 au 11 mai 2025

Lundi 5 mai 2025

Salade de chou rouge et pomme

Boulettes de bœuf au paprika (CH)

Pomme mousseline

Fleurs de brocoli

Tartelette aux framboises

Mardi 6 mai 2025

Salade d'endives et radis roses

Ballotine de volaille provençale (CH)

Pommes Macaire

Duo de carottes glacées

Biscuit moelleux fruits frais et coulis

Mercredi 7 mai 2025

Potage aux côtes de blettes

Cou de porc à la moutarde (CH)

Ebly pilaf

Radis bière étuvés

Salade de banane au citron vert

Jeudi 8 mai 2025

Minestrone

Rôti haché d'agneau au thym (IR)

Pâtes fraîches

Ragoût d'aubergine au basilic

Panna cotta aux fraises

Vendredi 9 mai 2025

Salade de feuilles de chêne et croûtons

Filet de saint-pierre façon bouillabaisse
(Pacifique Nord)

Riz basmati

Épinards à la crème

Tarte à la raisinée

Samedi 10 mai 2025

Salade de carottes et coriandre

Ragoût de lapin à l'ail des ours (HU)

Polenta gratinée au parmesan

Courgette à l'origan

Flan au caramel

Dimanche 11 mai 2025

Menu Fête des mères

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