

Menus du 6 au 12 janvier 2025

Lundi 6 janvier 2025

Salade de chou chinois et sésame

Pot au feu (CH)

Pommes nature

Légumes d'hiver

Brownie au chocolat, crème anglaise

Mardi 7 janvier 2025

Salade d'endive et radis roses

Rôti de porc aux pruneaux (CH)

Pâtes fraîches

Compotée de chou rouge

Chou à la crème

Mercredi 8 janvier 2025

Potage aux côtes de bettes

Émincé de volaille à l'estragon (CH)

Riz pilaf

Fleurs de brocoli

Salade de kiwi et ananas

Jeudi 9 janvier 2025

Minestrone

Pojarski de veau à la sauge (CH)

Gratin de pommes de terre

Carottes jaunes glacées

Panna cotta au moka

Vendredi 10 janvier 2025

Salade de feuilles de chêne et Gruyère

Beignets de colin, sauce tartare

(Europe du Nord)

Orge perlé

Épinards à l'ail

Tartelette passion

Samedi 11 janvier 2025

Salade de carotte et coriandre

Cordon bleu de porc (CH)

Pommes country

Haricots verts au beurre

Crème catalane

Dimanche 12 janvier 2025

Soupe de courge

Gigot d'agneau à la provençale (IR)

Semoule aux épices

Gratin de chou-fleur

Cake engadinois

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