

Menus du 17 au 23 juin 2024

Lundi 17 juin 2024

Salade de julienne de carotte à l'orange

Piccata de dinde milanaise (CH)

Ebly façon pilaf

Ragoût d'aubergine à l'origan

Tartelette aux fruits rouges

Mardi 18 juin 2024

Salade de tomate et maïs

Rôti de cou de porc à la moutarde (CH)

Pommes rôties au four

Navet glacé

Quatre-quarts à l'orange

Mercredi 19 juin 2024

Velouté de côtes de blettes

Fricassée de poulet aux olives (CH)

Semoule au persil

Duo de carottes étuvées

Salade de banane à la passion

Jeudi 20 juin 2024

Soupe de radis bière

Rôti haché de bœuf aux champignons (CH)

Purée de pommes de terre

Haricots verts à l'ail

Petit pot de lait au caramel

Vendredi 21 juin 2024

Salade de feuilles de chêne et croûtons

Filets de perches, sauce tartare (EE)

Pommes frites

Fleurs de brocoli à la vapeur

Forêt noire

Samedi 22 juin 2024

Salade de champignons de Paris

Magret de canard à l'orange (FR)

Nouilles de riz sautées

Pak-choï braisé

Éclair au chocolat

Dimanche 23 juin 2024

Soupe de tomate au basilic

Émincé de volaille Zurichoise (CH)

Gratin dauphinois

Courgettes sautées

Mousse fraise

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.