

Menus du 30 septembre au 6 octobre 2024

Lundi 30 septembre 2024

Salade de chou chinois au sésame

Civet de cerf aux cranberries (AU)

Macaroni

Haricots beurre à l'ail

Moelleux au chocolat

Mercredi 2 octobre 2024

Velouté de champignons

Ribs à la bière (CH)

Poutine

Compotée de chou frisé

Crème caramel

Vendredi 4 octobre 2024

Soupe à l'oignon

Saumon au sirop d'érable
(Europe du nord)

Riz jasmin

Épinards à l'ail

Tarte alsacienne

Dimanche 6 octobre 2024

Soupe de potimarron

Steak haché de bœuf,
sauce barbecue fumée (CH)

Pomme au four

Jardinière de légumes

Crème brûlée vanille

Mardi 1 octobre 2024

Salade de céleri aux amandes

Saucisse de veau grillée (CH)

Pommes lyonnaises

Courgettes sautées

Verrine aux pommes et sirop d'érable

Jeudi 3 octobre 2024

Salade de concombre et pamplemousse

Poulet frit, sauce tartare (CH)

Mousseline d'haricots blancs

Tomate grillée

Brownie aux cranberries

Samedi 5 octobre 2024

Salade de courgettes à la menthe

Joues de porc glacées au Barolo (CH)

Cornettes à l'huile d'olive

Gratin de chou-fleur

Tarte au sirop d'érable

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.