Menus du 20 au 26 octobre 2025

Lundi 20 octobre 2025

Salade de chou chinois au sésame

Carbonnade de bœuf à la bière (CH)

Pommes mousseline Haricots verts au beurre

Chou au chocolat

Mercredi 22 octobre 2025

Caldo verde

Civet de cerf aux marrons et pommes caramélisées (AL)

Spätzlis sautés Chou de Bruxelles

Tarte aux pommes

Vendredi 24 octobre 2025

Potage de pois jaunes et légumes

Bouillabaisse de poissons

Épinards au beurre Pommes vapeur

Bavarois au praliné et au chocolat

Dimanche 26 octobre 2025

Velouté Dubarry

Haut de cuisse de poulet (CH)

Pommes boulangères Jardinière de légumes

Salade de fruits frais

Mardi 21 octobre 2025

Salade feuille de chêne et tomates séchées

Palette de porc à la marjolaine (CH)

Polenta au lait

Petits pois à la française

Danette framboise

Jeudi 23 octobre 2025

Salade de radis à la papaye

Saltimbocca de dinde à la sauge (CH)

Risotto au parmesan Aubergines à l'origan

Petit pot à la raisinée

Samedi 25 octobre 2025

Salade pommée et julienne de crudités

**

Curry d´agneau (IR) Boulgour aux raisins

Navets glacés

Crème catalane

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