

Menus du 28 octobre au 3 novembre 2024

Lundi 28 octobre 2024

Salade de laitue au maïs

Longe de porc rôtie au porto (CH)

Compotée de lentilles vertes

Chou vert braisé

Tarte à la crème

Mardi 29 octobre 2024

Salade d'endive rouge aux noix

Saucisse au chou (CH)

Papet Vaudois

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Mercredi 30 octobre 2024

Soupe de goulasch

Haut de cuisse de poulet pochée (CH)

Orge perlé à la sarriette

Julienne de légumes

Salade kiwi et banane

Jeudi 31 octobre 2024

Potage Parmentier

Paupiettes de bœuf à la bourguignonne (CH)

Riz pilaf

Carottes au beurre

Moelleux au chocolat

Vendredi 1 novembre 2024

Velouté de poivron

Filet de cabillaud pané sauce tartare (Pacifique)

Pommes frites

Chou romanesco

Flan aux noisettes

Samedi 2 novembre 2024

Salade de chou blanc et graines de courge

Magret de canard à l'orange (FR)

Nouilles aux légumes thaïs

Meringue aux fruits rouges et crème double

Dimanche 3 novembre 2024

Soupe de courge aux amandes

Rôti d'agneau au thym (IR)

Pommes sarladaise

Panais confit au beurre

Crème caramel

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

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus