

Menus du 4 au 10 novembre 2024

Lundi 4 novembre 2024

Salade de betterave aux raisins

Tagliata de bœuf en vierge d'artichaut et tomate (CH)

Pommes de terre rôties

Haricots verts au beurre

Mousse au chocolat

Mardi 5 novembre 2024

Salade de rampons et julienne de carotte

Saltimbocca de porc à la sauge (CH)

Éblisotto au parmesan

Gratin de chou-fleur

Panna cotta aux pistaches et amandes

Mercredi 6 novembre 2024

Potage Cultivateur

Boulettes d'agneau au cumin (IR)

Couscous

Courgettes à la provençale

Gâteau de Savoie

Jeudi 7 novembre 2024

Minestrone Genovese

Jarret de porc gremolata (CH)

Risotto à la milanaise

Duo de carottes glacées

Tiramisu

Vendredi 8 novembre 2024

Salade de fenouil à l'orange

Filet de daurade grillé au citron (Pacifique)

Pommes vapeur

Épinards au beurre

Baba au rhum napolitain

Samedi 9 novembre 2024

Salade coleslaw

Sauté de veau marengo (IR)

Polenta traditionnelle

Poêlée de champignons

Crème caramel

Dimanche 10 novembre 2024

Soupe de carotte jaune au cerfeuil

Escalope de volaille milanaise (CH)

Cornettes à l'huile d'olive

Brocoli vapeur

Tarte alsacienne aux pommes

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