Menus du 3 au 9 novembre 2025

Lundi 3 novembre 2025

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

Mercredi 5 novembre 2025

Potage Cultivateur

**

Boulettes d'agneau au cumin (IR)

Couscous

Courgettes à la provençale

Gâteau de Savoie

Vendredi 7 novembre 2025

Salade de fenouil à l'orange

Filet de daurade grillé au citron

(Pacifique) Pommes vapeur

Épinards au beurre

Baba au rhum napolitain

Dimanche 9 novembre 2025

Soupe de carotte jaune au cerfeuil

Escalope de volaille milanaise (CH)

Cornettes à l'huile d'olive

Brocoli vapeur

Tarte alsacienne aux pommes

Mardi 4 novembre 2025

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

Jeudi 6 novembre 2025

Minestrone Genovese

Jarret de porc gremolata (CH)

Risotto à la milanaise Duo de carottes glacées

Tiramisu

Samedi 8 novembre 2025

Salade coleslaw

Sauté de veau marengo (IR)

Polenta traditionnelle

Poêlée de champignons

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