

Menus du 27 janvier au 02 février 2025

Lundi 27 janvier 2025

Salade de laitue au maïs

Boulettes de bœuf au curry rouge (CH)

Riz au jasmin

Fleurs de brocoli

Panna cotta aux fruits de la passion

Mardi 28 janvier 2025

Salade d'endive rouge aux noix

Cuisse de lapin à la sarriette (CH)

Polenta

Radis bière glacé

Tarte à la raisinée

Mercredi 29 janvier 2025

Potage cultivateur

Suprême de volaille provençale (CH)

Eblysotto au parmesan

Betterave confite

Baba au rhum

Jeudi 30 janvier 2025

Velouté Choisy

Émincé de porc à la moutarde (CH)

Pommes wedges

Gratin de poireau

Cake aux fruits confits

Vendredi 31 janvier 2025

Salade de chou blanc et graines de courge

Filet de saumon grillé au beurre blanc

(Europe du Nord)

Pommes vapeur

Épinards à l'ail

Flan aux noisettes

Samedi 1 février 2025

Salade coleslaw

Épaule d'agneau au thym (IR)

Boulgour aux épices

Aubergine confite

Clafoutis à la framboise

Dimanche 2 février 2025

Soupe de poireau

Rôti de veau haché au romarin (CH)

Pommes de terre au four

Jardinière de légumes

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