

Menus du 3 au 9 février 2025

Lundi 3 février 2025

Salade pommée et julienne de carottes

Ragoût de bœuf aux petits oignons (CH)
Pommes de terre rôties
Duo de carottes glacées

Brownie au chocolat, crème vanille

Mardi 4 février 2025

Salade de fenouil et pomme verte

Saucisson vaudois (CH)
Compotée de lentilles vertes
Céleris glacés

Flan semoule au citron

Mercredi 5 février 2025

Velouté de topinambour

Langue de bœuf aux câpres (CH)
Pommes vapeur
Chou romanesco

Crème catalane

Jeudi 6 février 2025

Soupe de colrave

Émincé de dinde zurichois (CH)
Tagliatelles fraîches
Haricots verts secs

Chou à la crème

Vendredi 7 février 2025

Salade romaine aux croûtons

Filet de daurade grillée aux citrons confits
(Europe du Nord)
Riz au jasmin
Brocoli vapeur

Petit pot à la raisinée

Samedi 8 février 2025

Potage au brocoli

Rôti haché de veau aux bolets (CH)
Spätzli sautés
Légumes d'hiver

Tarte alsacienne aux pommes

Dimanche 9 février 2025

Potage Dubarry

Cuisse de poulet à la diable (CH)
Pommes savoyardes
Navet glacé

Forêt noire

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