



## Menus du 26 février au 03 mars 2024

### Lundi 26 février 2024

Salade verte aux racines rouges

\*\*\*

Cou de porc vigneron braisé (CH)

Spätzli sautés

Céleris glacé

\*\*\*

Muffin aux myrtilles

### Mardi 27 février 2024

Salade de carotte jaune à la coriandre

\*\*\*

Steak haché de bœuf, sauce au poivre (CH)

Pomme de terre Maxime

Haricots verts au beurre

\*\*\*

Crème Danette maison praliné

### Mercredi 28 février 2024

Potage des Grisons aux légumes

\*\*\*

Émincé de pois jaunes au curry

Riz pilaf

Carottes glacées

\*\*\*

Salade de banane au citron vert

### Jeudi 29 février 2024

Velouté Dubarry

\*\*\*

Haut de cuisse de poulet poché,  
sauce suprême (CH)

Pommes de terre mousseline

Compotée de chou rouge

\*\*\*

Clafoutis aux poires, coulis de fruits

### Vendredi 01 mars 2024

Salade de chou rouge aux pommes

\*\*\*

Dos de lieu noir aux câpres  
(Europe du Nord)

Semoule aux raisins

Courgette à l'origan

\*\*\*

Paris Brest

### Samedi 02 mars 2024

Salade d'endive

\*\*\*

Joue de bœuf glacée au marsala (CH)  
Cornettes et navet sauté

\*\*\*

Tartelette au chocolat

### Dimanche 03 mars 2024

Potage flamand

\*\*\*

Gigot d'agneau à la provençale (IR)

Pommes boulangère

Jardinière de légumes

\*\*\*

Riz au lait et fruits confits

#### 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 8,1 % et service inclus*