

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont
Entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels
De cuisine selon les critères du label "Fait maison" établis par la Fédération Romande
Des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood".

MENU DU JOUR

Mardi 21 Janvier

Entrée : Tomme panée

Plat : Bœuf braisé aux cornes d'abondance / Risotto au parmesan
Légumes

Mercredi 22 Janvier

Entrée : Salade asiatique / cacahuètes

Plat : Emincé de poulet au curry jaune / Riz Basmati
Légumes

Jeudi 23 Janvier

Entrée : Raviole betterave / Féta

Plat : Rôti de veau basse température / Sauce échalotes confites
Mille-feuille de pomme de terre / Légumes

Vendredi 24 Janvier

Entrée : Chèvre chaud / Pommes

Plat : Filet de cabillaud vapeur / Sauce chorizo
Pommes Savoyardes / Légumes

Desserts de la semaine à choix

(CHF 6.- hors menu)

Tarte aux Pommes / Cheesecake pêche gingembre

Plat du jour 19.50

Entrée + plat du jour 22.50.-

Plat du jour + dessert 22.50.-

Entrée + plat du jour + dessert 25.50.-

Café avec le menu du jour 2.-