

NOS MENUS ET PLATS DU 19 AU 24 FEVRIER 2018 – SERVICE MIDI

3 plats CHF 32.-- - 2 plats CHF 25.-- - Plat principal CHF 19.--

MARDI 20

Menu

Velouté de chou rave au cerfeuil
*
Assiette de poisson du pêcheur
Tajine de légumes
ou
Ravioli avec boudin et gambas, salade mixte
*
Légèreté aux fruits rouges et fruit de la passion

MERCREDI 21

Menu

Poireau à la vinaigrette et saucisson vaudois
*
Joues de bœuf au vin rouge de la Côte
Légumes oubliés glacés, galette de polenta
ou
Trofie alla carlofortina, salade verte
*
Tarte à la crème vaudoise

JEUDI 22

Menu

Crème de petits pois aux lardons
*
Langue de veau, sauce câpres
Riz pilaf, légumes du marché
ou
Lasagne de légumes d'hiver, salade verte
*
Crème citron

VENDREDI 23

Menu

Salade d'endive à l'orange et lichettes de magret fumé
*
Filet de limande aux poireaux et fenouil
Jus safrané, pommes de terre persillées
ou
Papardelle au ragoût de bœuf
et légumes croquants
*
Brownie au chocolat

SAMEDI 24

Menu CHF 29.--

Salade verte et carottes
*
Pièce de bœuf grillée
Sauce béarnaise
Gratin dauphinois
ou
Filet de féra du Lac aux amandes
Pommes de terre vapeur

28 Février – à partir de 18h00 - Wine & Dine avec le Domaine Vincent et Philippe Jaboulet !

**1^{er} mars – 20h30 – au théâtre - Variations Enigmatiques de Eric-Emmanuel Schmitt
Succès Avignon 2013 – 2015 - 2017**

Notre déjeuner d'affaire

Ceviche de baudroie au lait de coco et citron vert

Angler fish ceviche with coco milk and lemon

* * *

Filet de rascasse aux artichauts et calamaretti à la provençale

Pommes de terre persillées

Scorpion fish with artichokes and calamaretti Provence style, potatoes with parsley

ou/or

Médallions de mignon de porc, jus à la sauge

Purée de pommes de terre Vitelotte et légumes glacés

Pork filet mignon with sage juice, Vitelotte potato puree and glazed vegetables

* * *

Assiette de fromages de la région – Plate of regional cheeses

ou/or

Duo de mousse au chocolat et Drambuie, sauce au gingembre

Chocolate mousse and Drambuie, ginger sauce

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

Provenance de la viande / Fleischherkunft / Origin of meat

Boeuf samedi: Uruguay

Porc/langue de veau : Suisse Boeuf: France