

NOS MENUS ET PLATS DU 4 AU 8 DECEMBRE 2018 - SERVICE MIDI

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

MARDI 04

Menu

Salade grecque
*
Bœuf braisé au vin rouge de la Côte
et ses légumes, galette de polenta
ou
Quiche au fromage de la région
Salade mêlée
*
Crumble aux pommes

MERCREDI 05

Menu

Crème de topinambour au cresson
*
Gigot d'agneau au jus de romarin
Pommes de terre dauphine, légume du marché
ou
Ravioli aux bolets
Salade verte
*
Torta della nonna

JEUDI 06

Menu

Crème de légumes du maraîcher
*
Tendrons de veau aux agrumes
Mousseline de pommes de terre, légume du jour
ou
Penne aux deux saumons à la Vodka et aneth
Salade verte
*
Crème renversée au sirop d'érable

VENDREDI 07

Menu

Œuf mimosa et bouquet de jeunes pousses
*
Filet de lieu à la dieppoise
Riz safrané, légumes croquants
ou
Farfalle aux courgettes et écrevisses
Salade verte
*
Nage d'agrumes, sirop aux épices

SAMEDI 08

Menu CHF 29.--

Salade verte et carottes
*
Pièce de bœuf grillée
Sauce béarnaise
Gratin dauphinois
ou
Filet d'omble aux amandes
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

31.12.2018 – 19h00 – SOIREE DE LA SAINT SYLVESTRE AVEC L'ORCHESTRE JEAN-PIERRE FRANK
CHF 180.—par personne – Apéritif, dîner aux chandelles, danse et cotillons

Notre déjeuner d'affaire

Carpaccio de bœuf aux éclats de parmesan, bouquet de jeunes pousses

Beef carpaccio with Parmesan slices, young garden green

* * *

**Filet de daurade à la niçoise, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive,
légumes du moment**

Sea bream fillet Nicoise style, with olive oil mashed-up potatoes, vegetable from the market

ou/or

Filet de canette aux senteurs de l'Avent, riz sauvage, légumes du moment

Duckling fillet with advent spices, wild rice, vegetable from the market

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Crèmeux à la mandarine, coulis d'orange sanguine

Mandarine crèmeux, blood orange coulis

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

Provenance de la viande/poisson / Origin of meat/fish

Boeuf samedi: Uruguay

Bœuf/veau: Suisse Agneau: Nouvelle Zélande

Canette: France

Daurade/lieu: France