

**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