

**NOS MENUS ET PLATS DU 11 AU 15 DECEMBRE 2018 - SERVICE MIDI**

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

**MARDI 11**

**Menu**

Ballottine fermière, bouquet de jeunes pousses  
\*  
Assiette du pêcheur et coquillages au safran  
Riz parfumé, légume du jour  
ou  
Penne aux champignons des bois  
Salade mêlée  
\*  
Parfait glacé au Moscato

**MERCREDI 12**

**Menu**

Crème de poireau et brocoli, saucisson vaudois  
\*  
Epaule de veau cuite à basse température  
Jus aux pignons torréfiés  
Polenta moelleuse au mascarpone, épinard  
ou  
Tagliolini à l'encre de seiche aux gambas et St-Jacques  
Salade verte  
\*  
Tarte à la crème vaudoise

**JEUDI 13**

**Menu**

Tomate farcie au thon  
\*  
Choucroute garnie  
Pommes de terre vapeur  
ou  
Tomme vaudoise panée  
Salade de rampon et lard  
\*  
Tartelette au citron

**VENDREDI 14**

**Menu**

Crème de butternuts au coco  
\*  
Filet de rascasse au jus corsé  
Risotto à la courge, brocoli  
ou  
Ravioli à la crème de Gruyère, jambon de Parme  
Salade verte  
\*  
Brownie au chocolat

**SAMEDI 15**

**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

**Mousse de saumon et St-Jacques, sauce basilic, bouquet de mesclun**

Salmon and scallops mousse, basil sauce, mesclun salad

\* \* \*

**Médallions de lotte au curry, légumes croquants, riz vénéré**

Monkfish medallions with curry, crunchy vegetables, black rice

ou/or

**Carré d'agneau au jus de pain d'épices et orange**

**Purée de patates douces et potimarron**

Rack of lamb with gingerbread and orange, potato and pumpkin puree

\* \* \*

**Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter**

ou/or

**Le savoureux entremets au chocolat et poires confites**

Le savoureux chocolate dessert with confit pears

\* \* \*

\*

**3 plats CHF 49.—**

**2 plats CHF 39.—**

**Plat principal CHF 29.—**

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

Boeuf samedi: Uruguay

Veau: Suisse Agneau: Nouvelle Zélande

Lotte: France Rascasse : Irlande

Assiette pêcheur : France/Hollande