

NOS MENUS ET PLATS DU 12 AU 16 FEVRIER 2019 - SERVICE MIDI

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

MARDI 12

Menu

Rillettes de poissons du lac sur un croûton
*
Pot-au-feu de bœuf aux légumes
Pommes de terre persillées, sauce ravigote
ou
Tortiglioni à la norma
Salade verte
*
Forêt-Noire

MERCREDI 13

Menu

Crème de choux-fleurs
*
Cochon de lait au miel, citron et gingembre
Pommes de terre grenailles, carottes glacées
ou
Panzerotti di magro, burro et salvia
Salade mixte
*
Gratin de poires au vin

JEUDI 14

Menu

Boudin noir, pommes frites patates douces
*
Blanquette de veau aux salsifis et champignons de Paris
Riz pilaf
ou
Spaghetti carbonara
Salade verte
*
Ile flottante, sauce anglaise

VENDREDI 15

Menu

Spirale de saumon et épinard, crème acidulée
*
Tournedos de lotte au lard
sur risotto à la courge
ou
Hamburger végétarien
Pommes frites
*
Tarte fine aux pommes

SAMEDI 17

Menu CHF 29.--

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

14 février 2019 – 19h00 – Bal de la Saint-Valentin avec le Duo Jean-Pierre Frank

20 février 2019 – 20h30 -THE GUITRYS- pièce de Eric-Emmanuel Schmitt,

avec Nathalie Pfeiffer, Christophe Gorlier, Jacques Vassy

Festival des artichauts pendant tout le mois de février !

Notre déjeuner d'affaire

Terrine de légumes oubliés, coulis variés

Forgotten vegetables terrine, various coulis

* * *

Filet de brosse au lait de coco et pamplemousse rose, quinoa aux légumes

Cusk fish fillet with coconut milk and pink grapefruit, quinoa with vegetables

ou/or

Croustillants de mignon de poulet aux noix torréfiées

Galette de polenta, légume du marché

Chicken filet mignon sticks with nuts, polenta pancake, vegetable from the market

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Parfait glacé à l'orange

Orange ice-parfait

* * *

*

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: France Poulet/lait de cochon/boeuf: Suisse

Brosme/lotte: France