

**NOS MENUS ET PLATS DU 19 AU 23 FEVRIER 2019 - SERVICE MIDI**

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

**MARDI 19**

**Menu**

Frivolités du Casino  
\*  
Filet de saumon sauvage au label rouge  
Risotto aux moules de Bouchot  
ou  
Endives au jambon gratinées  
Salade mixte  
\*  
Tarte fine à la mangue

**MERCREDI 20**

**Menu**

Crème de potimarron au lait de coco  
\*  
Poulet rôti de la Bresse au jus d'herbes  
Pomme de terre au four, crème acidulée, légume du jour  
ou  
Penne aux 4 fromages  
Salade verte  
\*  
Carpaccio d'ananas

**JEUDI 21**

**Menu**

Ramequin aux poireaux et lard  
\*  
Foie de veau à la vénitienne  
Pommes de terre mousseline, épinard à la muscade  
ou  
Lasagne au saumon  
Salade mixte  
\*  
Légèreté au chocolat blanc

**VENDREDI 22**

**Menu**

Crème de brocolis  
\*  
Filet de lieu aux cressons de fontaine  
Riz safrané, légume du jour  
ou  
Beignets de Vinzel  
Bouquet de salade frisée au lard  
\*  
Nage de fruits, sirop mandarine

**SAMEDI 23**

**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

**20 février 2019 – 20h30 -THE GUITRYS- pièce de Eric-Emmanuel Schmitt,  
avec Nathalie Pfeiffer, Christophe Gorlier, Jacques Vassy  
6/7/13/14 mars – 20h30 – 10/17 mars 14h30 - Il était toujours Audrey Hepburn**

**Festival des artichauts pendant tout le mois de février !**

# Notre déjeuner d'affaire

**Galantine de canard à la pistache, réduction au Porto, bouquet de rampon et poire**

Galantine of duck with pistacchio, Porto reduction, field salad with pears

\* \* \*

**Filet de rascasse rôti sur peau au poireau et fenouil, pommes de terre vapeur**

Scorpion fish fillet roasted on skin with leek and fennel, steamed potatoes

ou/or

**Carré d'agneau irlandais au échalotes confites, crique ardéchoise, légume du marché**

Irish rack of lamb with confit shallots, ardechoise crique, vegetable from the market

\* \* \*

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

ou/or

**Délice à l'Amaretto sur sa meringue**

Amaretto dessert and meringue

\* \* \*

\*

**3 plats CHF 49.—**

**2 plats CHF 39.—**

**Plat principal CHF 29.—**

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

Boeuf samedi: Uruguay

Agneau: Irlande Poulet: France Foie de veau: Suisse

Rascasse/saumon: France Lieu: Norvège