

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

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

**MARDI 12**

**Menu**

Pressé du Lac, coulis, bouquet de jeunes pousses  
\*  
Tajine d'agneau et merguez  
Semoule de couscous aux légumes  
ou  
Salade de dent-de-lion aux lardons et fromage de  
chèvre chaud d'Aubonne  
\*  
Pomme au four, sauce anglaise

**MERCREDI 13**

**Menu**

Velouté de topinambour aux cressons  
\*  
Rôti de veau cuit à basse température, jus de cuisson  
Galette de semoule, épinard en branches  
ou  
Tagliolini à l'encre de seiche et calamaretti  
Salade verte  
\*  
Nage de fruits exotiques

**JEUDI 14**

Millefeuilles tomates-mozzarella  
\*  
Poulet fermier de la Bresse, sauce estragon  
Pommes frites, légume du jour  
ou  
Lasagne bolognaise  
Salade mixte  
\*  
Panna cotta aux agrumes

**VENDREDI 15**

**Menu**

Ramequin aux fromages de nos alpages  
\*  
Filet de saumon rôti sur peau au lard et jus corsé  
Rösti et bouquet de roquette  
ou  
Orecchiette aux brocolis  
Salade mixte  
\*  
Mousse au chocolat noisette

**SAMEDI 16**

**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

**6/7/13/14 mars – 20h30 – 10/17 mars 14h30 - Il était toujours Audrey Hepburn**

**23 mars 20h30 – Blanc – une pièce d'Emmanuelle Marie  
avec Chloé Zufferey et Lionel Fournier**

# Notre déjeuner d'affaire

**Terrine de la Basse-cour, réduction de Porto**

Farmyard terrine, Porto reduction

\* \* \*

**Filet de limande à l'avocat, pommes de terre écrasées  
à l'huile d'olive, tomates séchées au basilic**

Lemon sole fillet with avocado, with olive oil mashed potatoes, dried tomatoes with basil

ou/or

**Magret de canard à l'orange et au poivre cubèbe, riz sauvage, légumes du marché**

Duck breast with orange and Cubebe pepper, wild rice, vegetable from the market

\* \* \*

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

ou/or

**Légèreté au Drambuie sur croustillant**

Light Drambuie mousse on crunchy biscuit

\* \* \*

\*

**3 plats CHF 49.—**

**2 plats CHF 39.—**

**Plat principal CHF 29.—**

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

Boeuf samedi: Uruguay

Poulet/canard: France Agneau : Nouvelle Zélande Veau: Suisse

Saumon: Ecosse Limande: France