

NOS MENUS ET PLATS DU 16 AU 20 AVRIL 2019 - SERVICE MIDI

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

MARDI 16

Menu

Carpaccio de St-Jacques aux agrumes
*
Blanquette de veau aux champignons de Paris
et légumes printaniers, riz pilaf
ou
Penne all'arrabiata
Salade mixte
*
Meringue, crème double

MERCREDI 17

Menu

Croustillant de chèvre aux fruits, jeunes pousses
*
Filet de bar au jus à l'orientale
Quinoa aux légumes croquants
ou
Lasagne bolognaise
Salade verte
*
Parfait glacé au Moscato

JEUDI 18

Menu

Crème de chou-fleur, espuma de saumon fumé
*
Couscous d'agneau, merguez, poulet et légumes
Taboulé
ou
Salade dent-de-lion, croûtons, lardons, oeuf
*
Nage de poire pochée à la verveine

VENDREDI SAINT

SAMEDI 20

Menu CHF 29.--

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

21 avril 2019 – Dimanche de Pâques - Avez-pensé de réserver votre table !

Notre déjeuner d'affaire

Carpaccio de poulpe, piment doux, gingembre

Octopus carpaccio, soft pepper, ginger

* * *

Pavé de maigre, râpé de poutargue, jeunes pousses, quinoa

Meagre steak, grated bottarga, young garden green, quinoa

ou/or

Volaille jaune des Landes farcie à la pistache, palet de polenta, petits légumes printaniers, sauce au vin flétri

Chicken from «Les Landes» stuffed with pistachio, polenta puck, small spring vegetables, sweet wine sauce

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Délice Arabica

Arabica dessert

* * *

*

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

Volaille: France

Maigre/poulpe: France

Bar: Hollande St-Jacques: USA