

NOS MENUS ET PLATS DU 3 AU 8 JUIN 2019 - SERVICE MIDI

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

LUNDI 03

Menu

Verrine d'avocat et saumon fumé
*
Souris d'agneau confit, compoté de chou frisé au magret
fumé, pommes de terre rôties
ou
Penne, gambas flambées à la Vodka,
légumes croquants
*
Tarte fine à la fraise

MARDI 04

Menu

Soupe de pastèque, brochette de melon
*
Pièce de veau cuite à basse température à la sauge
Galette de polenta, légume vert
ou
Ravioli del plin, courgette, pesto, tomates cerises
Salade verte
*
Crème renversée à l'orange

MERCREDI 05

Menu

Ramequin aux poireaux
*
Filet de cabillaud rôti sur peau
Tajine de légumes, taboulé
ou
Salade niçoise
*
Eclair au chocolat

JEUDI 06

Tempura de crevettes, salade croquante
*
Piccata de volaille à la milanaise
Risotto au curcuma, épinard en branches
ou
Casarecce à la crème, fromage, jambon de Parme
et roquette
*
Cheese cake à la pistache, coulis de fruits rouges

VENDREDI 07

Menu

Crème de petits pois, chips de lard
*
Filet de truite de mer à l'oseille
Riz aux légumes
ou
Orecchiette, saucisse, tomates, basilic
Salade verte
*
Tarte bourdalou

SAMEDI 08

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

Notre déjeuner d'affaire

Ballottine de foie gras aux fruits et son chutney, coulis de rhubarbe

Foie gras terrine with fruit, fruit chutney, rhubarb coulis

* * *

**St-Jacques enrobées de lard fumé, crème émulsionnée au jambon de Parme,
risotto safrané, fèves**

Scallops with smoked bacon, with Parma ham emulsified cream, saffron risotto, broad beans

ou/or

**Duo de bœuf, paleron confit 7h, croustillant de queue de boeuf au miel et fruits secs,
sauce au vin rouge, parmentier de pommes de terre aux champignons des bois**

Beef duo, beef chuck cooked 7h, crispy oxtail with honey and dried fruit, red wine sauce,
potato parmentier with mushrooms

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Dôme chocolat blanc, cœur coulant aux framboises, miroir yuzu, meringue

White chocolate dom, flowing heart with raspberries, yuzu mirror, meringue

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

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

Bœuf samedi: Uruguay

Boeuf: Suisse Veau: Allemagne

Foie gras/volaille: France Agneau : Nouvelle Zélande

St-Jacques: USA Truite de mer/cabillaud: France