

NOS MENUS ET PLATS DU 17 AU 22 JUIN 2019 - SERVICE MIDI

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

LUNDI 17

Menu

Crème de brocoli, espuma de dame blanche
*
Filet de lieu rôti sur peau, sauce dieppoise
Pommes de terre écrasées, légume du jour
ou
Asperges blanches gratinées au sabayon
Bouquet de roquette
*
Panna cotta à la rhubarbe

MARDI 18

Menu

Verrine détox (épinard, Granny Smith, concombre)
*
Poulet rôti, sauce aux épices
Pommes de terre dauphine, haricots verts
ou
Penne au saumon, sauce aneth-Vodka
Salade verte
*
Pyramide de choux au caramel

MERCREDI 19

Menu

Ramequin aux poireaux et lard
*
Longeole genevoise, sauce gribiche
Compote de choux, pommes de terre vapeur
ou
Trofie aux champignons et légumes
Salade verte
*
Millefeuilles aux fraises

JEUDI 20

Melon et jambon cru
*
Mijoté de veau à la tomate et aux olives
Polenta moelleuse, courgettes
ou
Salade de pommes de terre, cervelas, tomates
cerises et haricots verts
*
Mousse au chocolat, éclats de noisette

VENDREDI 21

Menu

Soupe de carottes froide au cumin
*
Filet de limande sur risotto aux légumes croquants
Sauce à la racine rouge
ou
Lasagne du chef
Salade verte
*
Nage de fruits, sirop à la vanille

SAMEDI 22

Menu CHF 29.--

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

Notre déjeuner d'affaire

Terrine de poisson du Lac, coulis de pesto, bouquet de jeunes pousses

Fish terrine from the Lake, pesto coulis, young garden green

* * *

Pavé de saumon au beurre blanc à la livèche, risotto aux racines rouges, fèves

Salmon steak with white butter and lovage, red roots risotto, broad beans

ou/or

Pièce du bœuf du boucher, sauce corsée au Calvados et à l'estragon,

Mousseline de pommes de terre à l'ancienne, champignons

Piece of beef from the butcher, spicy Calvados sauce with tarragon,
potato puree traditional way, mushrooms

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Parfait glacé à la pistache, crème chibouste à la framboise

Pistachio ice-parfait, chibouste cream with strawberries

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

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

Bœuf samedi: Uruguay

Poulet: France Bœuf/veau: Suisse

Lieu/limande: France Saumon : Norvège