

NOS MENUS ET PLATS DU 16 AU 21 SEPTEMBRE 2019 - SERVICE MIDI

3 plats CHF 32.-- - 2 plats CHF 27.-- - Plat principal CHF 21.--

MARDI 17

Menu

Wrap de saumon et avocat
*
Mijoté de veau aux olives et tomates olivettes
Riz créole aux légumes
ou
Troffie aux champignons des bois
Salade mixte
*
Tartelette aux abricots

MERCREDI 18

Menu

Salade asiatique aux gambas panées
*
Moules du Bouchot marinière
Cassolette de frites
ou
Beignets de Vinzel
Salade frisée aux lardons et tomates
*
Ile flottante aux fruits rouges

JEUDI 19

Menu

Œuf cocotte au Vacherin Mont d'Or
*
Jambon fribourgeois à la moutarde de bénichon
Gratin de pommes de terre et poireaux
ou
Penne aux deux saumons à la Vodka et aneth
Salade verte
*
Paris-Brest

VENDREDI 20

Menu

Crème de petits pois, espuma au lard
*
Filet de merlan à la dieppoise
Pommes de terre vapeur, légume du jour
ou
Risotto aux légumes et chanterelles
Salade verte
*
Strudel aux pommes

SAMEDI 21

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 sandre et légumes, vinaigrette avec chanterelles

Pikeperch and vegetable terrine, vinaigrette with chanterelles

* * *

**Filet de bar grillé, sauce à la livèche,
Mousseline de courge, fenouil et poireau**

Grilled sea bass fillet, lovage sauce, pumpkin, fennel and leek puree

ou/or

Magret de canard aux figes rôties, polenta, légume du marché

Duck breast with figs, polenta, vegetable from de market

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Poire cuite au vin jaune, sablé Breton, glace vanille aux épices

Pear poached in yellow wine, Breton sablé, vanilla ice with spices

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

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

Magret: France Veau/jambon: Suisse

Poissons voire tableau d'affichage