

NOS MENUS ET PLATS DU 15 au 18 JANVIER 2020 - SERVICE MIDI

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

MERCREDI 15

Salade frisée avec lardons-croûtons-magret fumé

Poulet fermier au jus d'herbes
Pommes de terre dauphine, légume du jour
ou
Ravioli épinard-ricotta
Salade mixte

Galette des rois

JEUDI 16

Menu

Crème de petits pois, espuma de saumon fumé

Blanquette de veau aux légumes oubliés
Riz pilaf
ou
Beignets de Vinzel
Salade de rampon, endives et noix

Tiramisu à l'Amaretto

VENDREDI 17

Menu

Ramequin aux poireaux

Filet de cabillaud pané à la portugaise
au chorizo, pommes de terre vapeur
ou
Penne bolognaise
Salade verte

Carpaccio d'ananas à la noix de coco

SAMEDI 18

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

**02.02.2020 – 14h30 – CHF 35.-- - NI BREL NI BARBARA –
Théâtre musical avec Laurent Brunetti et Mario Pacchioli
ou à partir de 11h30 Brunch et théâtre au prix de CHF 85.—**

Notre déjeuner d'affaire

Terrine de homard et tourteau et son coulis
Lobster and crab terrine with coulis

**Filet de loup à la provençale, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive,
poêlée de fenouil**

Sea bass fillet Provence style, with olive oil crushed potatoes, fennel
ou/or

Magret de canette à l'orange, riz vénéré, légume vert
Duckling breast with orange sauce, black rice, green vegetable

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter
ou/or

Semifreddo au Limoncello
Limoncello semifreddo

3 plats CHF 49.—
2 plats CHF 39.—
Plat principal CHF 29.—

Provenance de la viande/poisson / Origin of meat/fish
Bœuf samedi : Argentine
Canette/poulet: France Veau: Suisse
Poissons voire tableau d'affichage