

NOS MENUS ET PLATS DU 17 AU 21 MARS 2020 - SERVICE MIDI

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

MARDI 17

Menu

Velouté d'asperge, espuma de noisettes

Filet de cabillaud sur un risotto

façon paëlla

ou

Ravioli del plin à la sauge

Salade mixte

Crème renversée au caramel

MERCREDI 18

Pissaladière

Epaule de veau cuite à basse température aux pignons

Galette de polenta, poêlée d'épinard

ou

Salade de dent-de-lion aux lardons, croûtons

et œuf mollet

Eclair au chocolat

JEUDI 19

Menu

Œuf mornay

Sauté de porc au curry, lait de coco

et légumes, riz parfumé

ou

Cavatelli aux champignons et pancetta

Salade verte

Beignet à la banane, sauce au rhum

VENDREDI 20

Menu

Terrine de légumes, coulis

Filet de rascasse aux 4 épices

Purée de topinambour, asperges

ou

Panzerotti à l'aubergine et tomates

Salade verte

Poire Belle-Hélène

SAMEDI 21

Menu CHF 29.--

Salade verte et carottes

Pièce de bœuf grillée

Sauce béarnaise

Gratin dauphinois

ou

Filet de féra du Lac aux amandes

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

DIMANCHE GRAND BUFFET-BRUNCH
DE 11H45 – 14H30 – CHF 58.—/PERSONNE

Notre déjeuner d'affaire

Carpaccio de veau à l'huile d'olive « del Castello » et copeaux de parmesan
Veal carpaccio with olive oil « del Castello » and Parmesan slices

Filet de truite d'élevage du Valais, sauce aux carottes, purée de salsifis
Troute fillet from Valais, carrot sauce, salsify puree

ou/or

Suprême de caille, jus à la sarriette, riz venere aux asperges
Quail breast, savory juice, black rice with asparagus

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Pomme au four façon grand-mère, crème à l'anglaise aux épices
Grandmother-style baked apple, crème anglaise with spices

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

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

Bœuf samedi : Argentine

Caille: France Veau/porc: Suisse

Truite: Suisse Rascasse: France

Cabillaud : Hollande