

MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 25

Plat du jour Fr. 20.-

Plat du jour avec entrée ou dessert Fr. 30.-

Menu du jour Fr. 40.-

MARDI 20 JUIN

Pavé de thon rouge à la plancha, fenouil confit et sauce mouginoise

■
Pièce de veau du pays « Cuisson base température », jus à la sauge

Embeurrée de pois mangetout persillés

Gratin dauphinois

■
Tartelette aux fraises et son sorbet

MERCREDI 21 JUIN

Salade niçoise

■
Brochette de porc au curry de Madras et sésame, jus au romarin

Poêlée de courgettes à la provençale

Semoule de blé dur aux olives noires

■
Panna cotta à la pistache de Sicile, tuile au grué de cacao

JEUDI 22 JUIN

Tartare de saumon d'Ecosse aux herbes du potager, toast doré

■
Feuillantine de volaille aux champignons, jus à l'estragon

Carottes confites aux échalotes

Macaronis au jus

■
Coupe Danemark

VENDREDI 23 JUIN

Gaspacho andalou, magret de canard fumé et radis roses

■
Pavé de saumon d'Irlande BIO à la plancha, crème d'oseille

Caviar d'aubergines

Riz pilaf

■
Salade de fruits de saison et sorbet