



## MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 49

Plat du jour Fr. 20.-

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

Menu du jour Fr. 40.-

---

### MARDI 4 DECEMBRE

Velouté de courge muscade, châtaignes caramélisées, feuilleté au parmesan

▪  
Déclinaison autour du chevreuil d'Autriche, sauce Grand-Veneur

Poire au vin rouge et épices

Mousseline de panais

▪  
Sablé breton, pommes au caramel, crème glacée « Vanille Bourbon »

### MERCREDI 5 DECEMBRE

Mousseline de bar sauvage de France, écume aux coquillages

▪  
Rôti de porc du pays « cuisson basse température », jus aux pruneaux

Embeurrée de pois mangetouts

Tagliatelle à l'huile d'olive BIO

▪  
Tartelette au citron meringuée

### JEUDI 6 DECEMBRE

Tartare de crevettes d'Indonésie façon Thaï

▪  
Pot au feu de bœuf et os à moelle, crème de raifort

Légumes de la marmite

Pommes vapeur

▪  
Moelleux au chocolat noir Kayambé 72%, crémeux au panais et tonka

### VENDREDI 7 DECEMBRE

Salade de pommes de terre aux herbettes et longeole, vinaigrette au jus de viande

▪  
Filet de cabillaud d'Islande braisé, émulsion au Noilly Prat

Étuvée de fenouil

Riz pilaf au curcuma

▪  
Déclinaison autour de la pistache