



MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 02

Plat du jour Fr. 20.-

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

Menu du jour Fr. 40.-

MARDI 8 JANVIER

Feuilleté croustillant au saumon d'Écosse, émulsion de poissons de roche

Tournedos de veau du pays « Cuisson basse température », jus à la sauge
Carottes persillées

Gratin de pommes de terre façon Dauphinois

Opéra chocolat-caramel, sorbet à la poire

MERCREDI 9 JANVIER

Vinaigrette de lentilles de la Petite Grave et longeole aux herbes

Épaule d'agneau de l'Adret confite, jus au thym

Embeurrée de pois mangetouts

Semoule de blé dur aux pois chiche

Tarte fine aux pommes et cannelle, crème glacée « Vanille Bourbon »

JEUDI 10 JANVIER

Salade de quinoa aux crevettes et agrumes

Coquelet du pays rôti au four, jus à l'estragon
Poêlée de champignons de Paris à la bordelaise
Casarecce d'Aire-la-Ville

Entremets café-praliné « Amande noisette »

VENDREDI 11 JANVIER

Salade de blanc de poulet du pays, sauce César

Pavé de saumon d'Irlande BIO à la plancha, sauce mouginoise
Fenouil à l'huile d'olive vierge BIO
Riz basmati

Dôme vanille fruits rouges