



## MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 20

Plat du jour Fr. 20.-

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

Menu du jour Fr. 40.-

### MARDI 14 MAI

Pastilla d'effilochée de pintade au miel et amandes

■  
Onglet de bœuf du pays à la plancha, sauce aux échalotes confites  
Pois gourmands persillés  
Écrasée de pommes de terre

■  
Clafoutis aux poires, crème glacée Fior Di Latte

### MERCREDI 15 MAI

Tomette de fromage de chèvre de Gimel panée, saladine de saison

■  
Blanquette de volaille fermière de France à la moutarde en grains  
Brocolis à l'huile d'olive BIO  
Riz pilaf

■  
Chausson à la rhubarbe, glace « Vanille Bourbon »

### JEUDI 16 MAI

Mousseline de colin du pays Basque, sauce à l'oseille

■  
Joue de porc Iberique bellota braisée aux pruneaux  
Champignons de couche à la bordelaise  
Polenta moelleuse

■  
Déclinaison exotique

### VENDREDI 17 MAI

Tartare de bœuf du pays aux condiments, œuf de caille à cheval

■  
Pavé d'espadon du Sri-Lanka grillé, sauce Mouginoise  
Étuvée de fenouil à l'huile d'olive BIO  
Risotto crémeux aux graines de sarrasin

■  
Tarte à l'orange sanguine Tarocco