



MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 11

Plat du jour Fr. 20.-

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

Menu du jour Fr. 40.-

MARDI 10 MARS

Mousseline de cabillaud Skrei de Norvège, émulsion à la citronnelle

Rôti de porc du pays « Cuisson basse température », sauce aux pruneaux
Poêlée de cardons épineux de la Petite Grave
Tagliolini à l'huile d'olive

Panna cotta aux zestes de citron vert, coulis de fruits de la passion

MERCREDI 11 MARS

Rosace de boudin noir, pommes caramélisées

Osso bucco de dinde à l'ail des ours, jus de volaille
Salsifis confits
Polenta dorée

Dôme truffé au chocolat, glace « Fior Di Latte »

JEUDI 12 MARS

Crevettes à la plancha, avocat et pamplemousse, pickles d'oignons rouges

Paleron de bœuf du pays braisé, sauce marchand de vin
Poêlée d'hygrophores de mars à la bordelaise
Gratin de pommes de terre

Cheese cake, framboises et spéculoos

VENDREDI 13 MARS

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

Saumon d'Irlande Bio à la plancha, crémeux de betteraves rouges, écume de persil simple
Flan d'épinards
Riz basmati

Tarte tatin aux pommes, sauce caramel, glace « Vanille Bourbon »