



## MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 39

Plat du jour Fr. 20.-

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

Menu du jour Fr. 40.-

### MARDI 22 SEPTEMBRE

Tartare de saumon d'Ecosse à l'aneth et citron vert, focaccia au thym et huile d'olive



Filet de porc fumé « cuisson base température » jus infusé aux herbes

Étuvée de légumes

Lentilles vertes de la Petite Grave



Tiramisu à la menthe et fruits de la passion

### MERCREDI 23 SEPTEMBRE

Quiche au jambon, salade de saison



Coquelet du pays rôti en crapaudine, sauce diable

Haricots verts persillés

Paillasson de pommes de terre



Crumble mirabelles, crème glacée à la pistache

### JEUDI 24 SEPTEMBRE

Velouté de lentilles, magret de canard fumé



Poitrine de veau d'Appenzell farcie, jus à la sauge

Courgette - thym - huile d'olive bio

Casarecce d'Aire-la-Ville



Crème brûlée « Vanille Bourbon »

### VENDREDI 25 SEPTEMBRE

Pressée de queue de bœuf du pays au foie gras, sauce gribiche



Espadon du Sri Lanka à la plancha, vierge de légumes

Fenouil - aneth - huile d'olive bio

Riz venere



Entremets chocolat - noisette - glace chocolat