



MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 19

Plat du jour Fr. 20.-

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

Menu du jour Fr. 40.-

MARDI 10 MAI

Tartare de saumon des Grisons aux herbettes, focaccia dorée

Poitrine de porc salée et fumée / crème à la moutarde de Meaux
Embeurrée de légumes
Lentilles de la Petite Grave

Tartelette aux chocolat noir 70% / crème glacée à la truffe

MERCREDI 11 MAI

Salade Lyonnaise / jambon de dinde, œuf parfait, fromage et croutons

Thon rouge Albacores du Sri Lanka grillé / sauce béarnaise
Poêlée de fenouil à l'huile d'olive
Quinoa aux herbettes

Sablé breton à la rhubarbe / Chiboust à l'hibiscus

JEUDI 12 MAI

Asperges blanches / crème de saumon fumé / crumble parmesan

Pièce de bœuf « Ferme Desbiolles » cuisson basse température
Carottes confites aux échalotes
Tagliatelle fraîches

Ile flottante / Sauce Vanille Bourbon / caramel

VENDREDI 13 MAI

Quiche lorraine / jeunes pousses aux graines de céréales

Daurade royale d'élevage de Méditerranée à la plancha, écume au corail d'oursins
Embeurrée de pois mangetouts persillés
Fregola Sarde

Cheese-cake au citron confit / spéculoos / sorbet citron basilic