



MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 47

Plat du jour Fr. 21.-

Plat du jour avec entrée ou dessert Fr. 32.-

Menu du jour Fr. 43.-

MARDI 22 NOVEMBRE

Mousseline de bar de Méditerranée / émulsion au persil simple

■
Bavette de bœuf du pays à la plancha / sauce aux échalotes confites

Poêlée de courgettes au pesto

Pommes de terre « Château des Bois » au romarin

■
Dôme châtaigne / cœur fondant chocolat piment

MERCREDI 23 NOVEMBRE

Rillettes de canard confites / salade de rampons / pain aux céréales toasté

■
Daurade royale de Méditerranée à la plancha / écume au corail de Saint-Jacques

Jardinière de légumes de saison

Riz pilaf

■
Financier au sésame / tartare de mangue / sorbet aux fruits de la passion

JEUDI 24 NOVEMBRE

Velouté de courge muscade / châtaignes caramélisées / graines torrifiées

■
Carré de porc « Krauter » cuisson basse température / jus au romarin

Fondue de choux verts frisés aux lardons

Polenta dorée

■
Poire Belle-Hélène

VENDREDI 25 NOVEMBRE

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

■
Filet d'omble chevalier d'Islande à la plancha / émulsion à l'estragon

Poêlée de fenouil

Pommes vapeur

■
Tarte fine aux pommes et cannelle / crème glacée à la pistache