



MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 21

Plat du jour Fr. 23.-

Plat du jour avec entrée ou dessert Fr. 34.-

Menu du jour Fr. 45.-

MARDI 23 MAI

Tartare de thon Albacores du Sri Lanka / mangue / avocat

■
Brochette de poulet mariné au thym et citron / jus au romarin

Carottes confites

Fusilli au maïs bio

■
Cheese-cake / passion / spéculoos

MERCREDI 24 MAI

Vitello Tonnato / focaccia dorée

■
Bar d'élevage de Méditerranée à la plancha / émulsion à la livèche

Marbré d'asperges vertes et blanches

Riz pilaf

■
Panna cotta / vanille Bourbon / rhubarbe

JEUDI 25 MAI

Escabèche de bar de Méditerranée aux aromates / mesclun de la Petite Grave

■
Aiguillette de rumsteck de bœuf des Alpes suisses rôtie / sauce choron

Jardinière de légumes de saison

Pommes de terre « Château des Bois » au romarin

■
Tartelette / fraise Garriguetta / sorbet

VENDREDI 26 MAI

Œuf de Sorral à 63° / émulsion au lard sec du Valais / Asperges vertes de Lully

■
Poulpe d'Espagne poêlée / sauce Mouginoise

Courgette au thym

Risotto d'orge perlée au pesto

■
Royal chocolat / crème glacée à la noisette