



Menus du marché / semaine 17

Plat du jour Fr. 23.-

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

Menu du jour Fr. 45.-

Mardi 23 avril

Poulpe d'Espagne rôti / tomates séchées et olives noires / pois chiche

■
Parmentier d'agneau d'Ecosse confit

Jus infusé au thym

Carottes fanes caramélisées

■
Flan pâtissier / chantilly « Vanille Bourbon »

Mercredi 24 avril

Quiche aux oignons confits et lardons

■
Daurade royale de Méditerranée à la plancha / beurre blanc Nantais

Févettes persillées

Crèmeux de patates douces

■
Gaspacho de fraises « Cléry » au basilic

Jeudi 25 avril

Panna cotta aux petits pois / saumon d'Ecosse fumé

■
Onglet de veau des Alpes suisses à la plancha / sauce forestière

Pois mangetouts persillés

Tagliatelle fraîches « Roberto »

■
Tiramisu / café expresso / spéculoos

Vendredi 26 avril

Asperges vertes du canton / hollandaise citronnée

■
Thon rouge Albacores de l'océan Indien à la plancha / sauce mouginoise

Tombée d'épinards de la Petite Grave

Riz pilaf

■
Tartelette à la rhubarbe confite / sorbet rhubarbe