



Menus du marché / semaine 18

Plat du jour Fr. 23.-

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

Menu du jour Fr. 45.-

Mardi 30 avril

Velouté d'asperges vertes du canton / brunoise de haddock fumé

Suprême de poulet jaune de France « cuisson basse température » sauce basquaise

Poêlée de courgette

Pommes de terre « Charlotte » rissolées au romarin

Soufflé glacé aux framboises / coulis de fraises

Mercredi 1^{er} mai

Œuf de Sorral à 63° / sauce Meurette

Dos de cabillaud de Norvège en vapeur douce / sauce Grenobloise

Sifflets de poireaux

Blézotto

Déclinaison autour de l'orange

Jeudi 2 mai

Escabèche de daurade royale de Méditerranée

Brochette d'onglet de bœuf des Alpes suisses à la plancha / sauce échalote

Petits pois à la française

Polenta dorée

Tartelette au chocolat noir 72% Weiss / crème glacée à la truffe

Vendredi 3 mai

Terrine de bœuf aux petite légumes / sauce gribiche

Saumon d'Irlande Bio à la plancha / écume à l'ail des ours

Fenouil à l'huile d'olive

Crèmeux de patates douces

Riz au lait / Vanille Bourbon / fraises Cléry