

MENUS DE LA SEMAINE

Du 29 avril au 5 mai 2024

Lundi

Salade mêlée

**

Coquille d'agneau, sauce madère

Risotto parmigiana

Haricots verts

OU

Risotto aux légumes

**

Île flottante

Jeudi

Tartare de lentilles et mousse d'avocats

**

Poularde aux champignons

Tagliatelle au beurre et à la sauge

Chou-fleur rôti

OU

Tagliatelle à la sauce aux champignons

**

Panna cotta aux fruits rouges

Mardi

Crème d'asperges

**

Suprême de pintade à la menthe

Purée de pommes de terre douces

et légumes

OU

Spaghetti à la crème d'épinards

et olives noires

**

Crème double aux fraises et meringues

Vendredi

Velouté de carottes

**

Émincé de veau à la crème

Purée de pommes de terre

Légumes

OU

Tagliolini aux tomates

**

Tiramisu

Mercredi

Salade de rampon, croûtons, speck

et œuf dur

**

Saumon au four, sauce à l'aneth

Riz basmati

Légumes au beurre et à la sauge

OU

Orecchiette aux légumes

**

Salade de fruits

Entrée du jour

CHF 8.—

Plat du jour

CHF 19.—

Dessert du jour

CHF 8.—

Entrée + plat + dessert

CHF 35.—

TVA : 8.1% INCLUS

Provenances :

Veau: Suisse - Saumon: Norvège - Poularde: France - Pintade: France - Agneau: Nouvelle-Zélande



LES SUGGESTIONS DU CHEF

Du 29 avril au 5 mai 2024

SUGGESTION 1

Tagliatelle aux asperges

CHF 16.—

SUGGESTION 2

Filet de daurade à l'aneth
Purée de pommes de terre douces et légumes

CHF 19.—



TVA : 8.1% INCLUS

Provenances :

Daurade: Turquie