

MENU DU JOUR

——— 19 AU 22 MAI ———

Entrées

Salade du marché

ou

Soupe froide de tomates parfumée à la mélisse

Plats

Mardi

Pavé de truite saumonée

Choucroute, beurre blanc à l'oseille

Mercredi

Joue de cochon braisée

Lentilles béluga, carottes glacées

Jeudi

Poulet croustillant à la japonaise

Garniture César, copeaux de Grana Padano

Vendredi

Secreto de porc rôti

Pommes de terre écrasées à la moutarde, sauce chimichurri

Plat végétarien de la semaine

Rigatoni

Crème de courgettes et scamorza fumée

Dessert

Chou craquelin, chantilly vanille et compotée rhubarbe

Plat : 23

Entrée & Plat, Plat & Dessert : 29

Entrée & Plat & Dessert : 35

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les coques de vol-au-vent et le pain qui sont réalisés par la boulangerie Gerber Wyss et les glaces et sorbets par l'Artisan Glacier et Praline.

Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Tous nos prix sont nets et en francs suisses (CHF), TVA (8.1%) et service compris

