

## NOS PLATS DE LA SEMAINE

### ASSIETTES (servies uniquement à midi)

<b>Lundi 09 octobre 2023</b> Cordon bleu de porc au vacherin fribourgeois, sauce tartare, pommes boulangères Gratin de chou-fleur	Origine : Suisse	23.-
<b>Mardi 10 octobre 2023</b> Tartare d'omble chevalier aux échalotes et fines herbes, crème acidulée, pommes frites et jeunes pousses du jardin	Origine : Suisse	23.-
<b>Mercredi 11 octobre 2023</b> Papet vaudois traditionnel	Origine : Suisse	23.-
<b>Jeudi 12 octobre 2023</b> Cuisse de lapin braisée à la moutarde à l'ancienne, riz pilaf, champignons de Paris et petits oignons	Origine : Suisse	23.-
<b>Vendredi 13 octobre 2023</b> Filet de dorade sébaste cuite sur sa peau, sauce à la roquette, riz vénéré façon risotto et sommités de chou romanesco	Origine : Suisse	23.-
<b>Samedi 14 octobre 2023</b> Pot-au-feu mijoté, légumes oubliés, pommes vapeur, fleur de sel et moutarde de Sévery	Origine : Suisse	33.-
<b>Dimanche 15 octobre 2023</b> Spécialité du Chef		33.-

### PÂTES MAISON (servies midi et soir)

**Torcinelli aux champignons des sous-bois** 19.-  
Lard du Valais et fondue au vieux gruyère

**MENU ENFANT** *Jusqu'à 12 ANS* 19.-

**Mini steak haché suisse** | ketchup | frites OU **Pâtes du Chef** | sauce tomate | parmesan

**Deux boules de glaces ou sorbets artisanaux**

**Servi avec 2 dl de thé froid BIO**