

NOS PLATS DE LA SEMAINE

ASSIETTES (servies uniquement à midi)

Lundi 13 novembre 2023 Origine : Nouvelle Zélande 23.-
Émincé de cerf mijoté façon forestière, chou rouge et mousseline de pommes de terre

Mardi 14 novembre 2023 Origine : France 23.-
Filet de dorade sébaste doré sur peau, sauce aux agrumes, semoule fine
et fondue de blancs de poireaux

Mercredi 15 novembre 2023 Origine : Suisse 23.-
Bavette de bœuf poêlée au thym, sauce à l'échalotte, échalion confit et endive braisée
Pommes frites maison

Jeudi 16 novembre 2023 Origine : Suisse 23.-
Sauté de volaille à la crème de champignons, rösti doré au beurre, carottes glacées

Vendredi 17 novembre 2023 Origine : France 23.-
Dos de saumon cuit à la vapeur, sauce florentine, riz vénéré façon risotto et chou-fleur

Samedi 18 novembre 2023 prix du marché
Spécialité du Chef

Dimanche 19 novembre 2023 prix du marché
Spécialité du Chef

PÂTES MAISON (servies midi et soir)

Conchiglie aux vongoles d'Italie 19.-
Crème d'ail et sommités de brocoli

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