

NOS MENUS ET PLATS DU 17 AU 19 JANVIER 2019 - SERVICE MIDI

3 plats CHF 32.-- - 2 plats CHF 25.-- - Plat principal CHF 19.--

JEUDI 17

Menu

Terrine de campagne, bouquet de jeunes pousses
*
Blanquette de veau façon grand-mère aux légumes
riz pilaf
ou
Penne aux aubergines et tomates au basilic
Salade verte
*
Parfait glacé à la noix de coco

VENDREDI 18

Menu

Crème de petits pois, chips de lard
*
Filet de saumon rôti sur peau
Julienne de poireau, Rôsti
ou
Spaghetti à l'ail et au piment
Salade mixte
*
Mousse au chocolat

SAMEDI 19

Menu CHF 29.--

Salade verte et carottes
*
Pièce de bœuf grillée
Sauce béarnaise
Gratin dauphinois
ou
Filet d'omble aux amandes
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

14 février 2019 – 19h00 – Bal de la Saint-Valentin avec le Duo Jean-Pierre Frank
20 février 2019 – 20h30 -THE GUITRYS- pièce de Eric-Emmanuel Schmitt,
avec Nathalie Pfeiffer, Christophe Gorlier, Jacques Vassy

Notre déjeuner d'affaire

Carpaccio de poulpe à la vinaigrette aux fruits de la passion

Octopus carpaccio with passion fruit vinaigrette

* * *

Filet de daurade à la niçoise, timbale de riz safrané, légume du marché

Sea bream fillet Nicoise style, saffron rice, vegetable from the market

ou/or

Suprême de chapon à l'orange et au gingembre, purée de courge, légume du marché

Capon breast with orange and ginger, pumpkin puree, vegetable from the market

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Opéra au moka et chocolat, sauce caramel

Mocca and chocolate Opéra, caramel sauce

* * *

*

3 plats CHF 49.—

2 plats CHF 39.—

Plat principal CHF 29.—

Provenance de la viande/poisson / Origin of meat/fish

Boeuf samedi: Uruguay

Chapon: France

Veau : Suisse

Omble/daurade: France

Saumon: Norvège