

LUNDI

ENTRÉE

Le classique tartare de bœuf

ou

Velouté Dubarry, filet d'huile de poireau

PLAT

Ballotine de volaille

ou

Crozets façon risotto, cèpes et comté

DESSERT

Tarte citron

ou

Salade de fruits frais

MARDI

La fondue suisse "moitié - moitié"
salade verte et assortiment de
charcuteries maisons

DESSERT

Framboise en trompe l'oeil

ou

Salade de fruits frais

MERCREDI

ENTRÉE

Potage de légumes à la paysanne

ou

Carpaccio de betteraves et sardines,
crème légère

PLAT

Tourte de volaille et son jus

ou

Raviole ouverte de boeuf confit

DESSERT

Dessert chocolat

ou

Salade de fruits frais

Menu enfant: demi portion ou alternatives

Le menu peut évoluer selon l'inspiration du
chef et les arrivages du jour.

JEUDI

ENTRÉE

Soupe à la tomate, grilled cheese

ou

Terrine du chef, condiments acidulés

PLAT

Magret de canard basse température sauce
ail noir

ou

Pavé de saumon Bœmlo sauce à l'oseille

DESSERT

Pavlova

ou

Salade de fruits frais

VENDREDI

ENTRÉE

Saumon gravlax Bœmlo et son beurre
fumé

ou

Taquitos de volaille, salsa verde

PLAT

Pièce de boeuf sautée, sauce poivre

ou

Poisson selon arrivage, sauce
mangue - citron vert

DESSERT

Myrtille en trompe l'oeil

ou

Salade de fruits frais

SAMEDI

Raclette en buffet, assortiments de
charcuteries maison, salade, pommes de
terre et condiments

DESSERT

Omelette norvégienne

ou

Salade de fruits frais

DIMANCHE

ENTRÉE

Velouté de potiron

ou

Timbale de lentilles, emietté de crabe

PLAT

Selle de cochon de montagne, beurre du
chef

ou

Linguine à la bisque et aux crevettes

DESSERT

Mille-feuille

ou

Salade de fruits frais