MENU BRASSERIE

Servi uniquement à midi (LU-VE) à Chf 35.-

LUNDI 23 NOVEMBRE

Rouler de betterave, parmesan, tuile de pomme de terre vitelotte

***

Filet de daurade, crème d'épinard, déclinaison de fenouil

***

Tarte Bourdaloue aux poires

Provenance du poisson : Turquie

MARDI 24 NOVEMBRE

Tartare de saumon, oignons confits aux agrumes et sauce soja

***

Parmentier de gibier, mesclun vinaigrettes balsamique

***

Tarte tatin revisitée, glace vanille

Provenance du poisson : Norvège
Provenance de la viande : Autriche

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Fagot de salsifis au lard, purée de salsifis, émulsion au café et chips de lard

***

Cabillaud rôti, beurre blanc, purée de choux fleurs et sommité, tapioca et mayonnaise à l'aneth

***

Tiramisu au citron

Provenance de la viande : Suisse
Provenance du poisson : Fao 27

SUGGESTION VINS DU MOMENT

Gamay (Vaud) 8.- le verre / 43.50 la bouteille
Petite Arvine (Valais)) 9.- le verre / 49.50 la bouteille

JEUDI 26 NOVEMBRE

Velouté de poireaux, crème épaisse à l'ail

***

Filet de porc sauce au vin rouge, poire confite, compotée d'oignons, polenta poêlée

***

Paris-brest, abricotine, noisette

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Œuf soufflé en cube, mini pâtissons et chips de choux kale, gel de carotte

***

Filet de saumon, sauce citron, barre de riz, pomme de terre douce et choux de Bruxelles

***

Banoffee

Provenance du poisson : Norvège

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Velouté de poireaux, crème épaisse à l'ail

***

Barre de riz, pomme de terre douce, crème d'épinard et choux de Bruxelles

***

Dessert du jour

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser au personnel de service.