

Menus du 09 au 15 mars 2026

Lundi 09 mars 2026

Salade de concombre au séré

Pot-au-feu de bœuf (CH)
garniture traditionnelle
Sauce ravigote et moutarde

Biscuit moelleux fruits frais et son coulis

Mardi 10 mars 2026

Salade de radis roses et blancs

Saucisse Schublig, sauce aux oignons (CH)
Spätzli sautés
Choux de Bruxelles

Salade de fruits frais

Mercredi 11 mars 2026

Velouté de tomate et poivron

Paëlla garnie
(poulet, fruits de mer, chorizo)
Riz safrané

Petit pot au café

Jeudi 12 mars 2026

Potage de fenouil

Curry d'agneau oriental (IR)
Semoule aux raisins secs
Radis bière étuvés

Île flottante, crème anglaise

Vendredi 13 mars 2026

Salade pommée aux champignons

Filets de perche frits (Europe du Nord)
Pommes vapeur
Fleurs de brocoli

Mousse au chocolat noir

Samedi 14 mars 2026

Potage Garbure

Croustade de bœuf aux raisins (CH)
Compotée de haricots blancs
Blancs de poireaux gratinés

Tarte Bourdaloue

Dimanche 15 mars 2026

Soupe de poireaux et pommes de terre

Poitrine de veau farcie braisée (CH)
Pâtes fraîches
Haricots beurre à l'ail

Crème catalane

Menu du jour :

Entrée + Plat + Dessert 28.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25.-

Plat du jour 19.-

Découvrez notre Table d'hôtes :

Table privatisée nichée dans la cuisine du Chef pour des moments d'exception.

De 4 à 8 personnes - Sur réservation