

# Menus du 13 au 19 avril 2026

## Lundi 13 avril 2026

Salade pommée au maïs

\*\*\*

Rôti de porc aux champignons (CH)

Gnocchis gratinés

Duo de carottes glacées

\*\*\*

Clafoutis aux framboises

## Mardi 14 avril 2026

Salade de concombre au séré

\*\*\*

Ragoût de bœuf au vin rouge (CH)

Polenta

Haricots verts

\*\*\*

Salade de fruits frais

## Mercredi 15 avril 2026

Velouté de carotte jaune

\*\*\*

Haut de cuisse de poulet au miel et épices

(CH)

Pommes wedges au four

Tomate à l'origan

\*\*\*

Mousse à la fraise

## Jeudi 16 avril 2026

Salade verte et croûtons

\*\*\*

Fricandeau à l'ancienne (CH)

Pâtes fraîches

Petits pois à la française

\*\*\*

Flan pâtissier à la vanille

## Vendredi 17 avril 2026

Crème à l'ail des ours

\*\*\*

Dos de cabillaud aux olives noires

Orge perlé

Ratatouille provençale

\*\*\*

Tiramisu

## Samedi 18 avril 2026

Salade de tomates et olives noires

\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz Pilaf

Fleurs de brocoli

\*\*\*

Flan pâtissier aux dattes

## Dimanche 19 avril 2026

Velouté d'asperge

\*\*\*

Poulet rôti, jus aux herbes

Pommes frites

Mélange de légumes

\*\*\*

Baba au rhum

### 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*