

# Menus du 04 au 10 mai 2026

## Lundi 04 mai 2026

Salade de chou rouge et pomme

\*\*\*

Boulettes de bœuf au paprika (CH)

Pommes mousseline

Fleurs de brocoli

\*\*\*

Tartelette aux framboises

## Mardi 05 mai 2026

Salade d'endives et radis roses

\*\*\*

Ballotine de volaille provençale (CH)

Pommes Macaire

Duo de carottes glacées

\*\*\*

Biscuit moelleux fruits frais et coulis

## Mercredi 06 mai 2026

Potage aux côtes de bettes

\*\*\*

Cou de porc à la moutarde (CH)

Ebly pilaf

Radis bière étuvés

\*\*\*

Salade de banane au citron vert

## Jeudi 07 mai 2026

Minestrone

\*\*\*

Rôti haché d'agneau au thym (IR)

Pâtes fraîches

Ragoût d'aubergines au basilic

\*\*\*

Panna cotta aux fraises

## Vendredi 08 mai 2026

Salade de feuilles de chêne et croûtons

\*\*\*

Filet de saint-pierre façon bouillabaisse  
(Pacifique Nord)

Riz basmati

Épinards à la crème

\*\*\*

Tarte à la raisinée

## Samedi 09 mai 2026

Salade de carottes et coriandre

\*\*\*

Ragoût de lapin à l'ail des ours (HU)

Polenta gratinée

Courgette à l'origan

\*\*\*

Flan au caramel

## Dimanche 10 mai 2026

**Menu Fête des mères**

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*