Menus du 2 au 8 novembre 2026

Lundi 2 novembre 2026
Salade de betterave aux raisins
***
Tagliata de bœuf en vierge d'artichaut et tomate (CH)
Pommes de terre rôties
Haricots verts au beurre
***
Mousse au chocolat

Mardi 3 novembre 2026
Salade de rampons et carottes
***
Saltimbocca de porc à la sauge (CH)
Eblisotto au parmesan
Gratin de chou-fleur
***
Panna cotta aux pistaches et amandes

Mercredi 4 novembre 2026
Potage Cultivateur
***
Boulettes d'agneau au cumin (IR)
Couscous
Courgettes à la provençale
***
Gâteau de Savoie

Jeudi 5 novembre 2026
Minestrone Genovese
***
Jarret de porc gremolata (CH)
Risotto à la milanaise
Duo de carottes glacées
***
Tiramisu

Vendredi 6 novembre 2026
Salade de fenouil à l´orange
***
Filet de daurade grillé au citron (Pacifique)
Pommes vapeur
Épinards au beurre
***
Baba au rhum napolitain

Samedi 7 novembre 2026
Salade coleslaw
***
Sauté de veau marengo (IR)
Polenta crémeuse
Poêlée de champignons
***
Crème caramel

Dimanche 8 novembre 2026
Soupe de carottes jaunes au cerfeuil
***
Escalope de volaille milanaise (CH)
Pâtes fraîches à l'huile d'olive
Brocoli vapeur
***
Tarte alsacienne aux pommes

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

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1 % et service inclus