

Lundi	Menus de la semaine	Mardi
Caviar d'aubergines Ragout de bœuf au vin rouge, carottes glacées et penne Tarte aux figues et noix de pécan	Du 26 au 30 octobre Formule à 24.- Une boisson et un café inclus Portion enfant à 13.- <i>Tous nos prix sont en francs suisses</i>	Salade du marché (SG/SL) Filet de porc sauce marjolaine, riz complet et fenouil braisé (SG) Cake au citron
Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux lentilles (SG/SL) Demi-poulet rôti, jus corsé, courgettes rôti et frites maison (SG/SL) Vermicelles et chantilly (SG)	Mousse de poulet Darne de saumon à l'érable et moutarde, pommes de terre grenailles et fondue de poireaux Tentation d'Eve	Samosa Atriaux de cerf local sauce grand-mère, polenta crémeuse et choux rouge (SG) Crème brûlée et fève tonka (SG)

Carte des mets

Le plat Fourchette verte	Gambas sauce à l'ail et fines herbes, riz complet et choix fleur rôti (SG)	27.-
Le plat Découverte (Chasse)	Entrecôte de cerf sauce pinot et chanterelle et sa garniture de chasse	42.-
Le coin Végé	Tortang talong, riz jasmin et ketchup maison	24.-
Le plat Signature	Entrecôte gratinée (180g) au véritable beurre café de Paris, pommes frites* à l'ancienne et PPC servis dans leur boîte - Salade en entrée	33.-
Plat de saison	Civet de chevreuil sauce grand-mère et ses garnitures chasse	32.-



(SG) = Sans gluten

(SL) = Sans lactose

En cas d'allergie alimentaire, nous vous remercions de nous avertir afin d'aménager votre menu.

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».