

Menu du jeudi 16 au dimanche 26 janvier 2025

Entrées



Velouté de brocolis, cromesquis au Gruyère

Broccoli soup, Gruyère croquette

ou

Terrine de chevreuil aux baies de genièvre, chutney de coings

Venison terrine with juniper berries, quince chutney

ou

 **Salade d'endives et noix de Sauvigny, salpicon de saumon mariné**

Endive salad, walnuts and diced marinated salmon

Plats principaux

 **Filet de daurade poêlé, beurre blanc citronné,**

compotée de choux rouge et pommes vapeurs

Pan-fried cod fillet, lemon butter sauce, red cabbage and steamed potatoes

ou

 **Suprême de volaille rôti, jus au romarin, légumes de saison et**

polenta de chez Courtois

Roasted chicken supreme, rosemary jus, seasonal vegetables and

polenta from Courtois farm

ou



 **Pomme de terre "Samba" farcie d'une étuvée de poireaux, crème à l'estragon**

Stuffed « Samba » potato, steamed leeks and tarragon cream

Desserts



« L'Eclair » au chocolat blanc et noisettes

White chocolate and hazelnut éclair

ou



Crème brûlée aux châtaignes du Tessin

Crème brûlée with chestnuts from Ticino

ou



 **Orange pochée au thym, éclats de meringue de Gruyère**

Poached orange in thyme, meringue from Gruyère shards

Menu: 59.- Entrée: 14.- Plat principal: 31.- Dessert: 14.-



sans lactose



végétarien



végan



sans gluten

 sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :

Chevreuil Espagne, Saumon Norvège, Daurade, Bœuf Suisse

TVA INCLUSE 8,1%

Tous nos tarifs sont en francs Suisse et soumis à modifications

* Pour toutes informations sur la présence d'allergènes, notre personnel vous renseignera volontiers.