

Plats chaud traditionnelles

Filet de poulet en croûte d'herbes	18.00
Émincé de poulet au curry rouge et lait coco	18.00
Coq au vin rouge	18.00
Sauté de lapin à la moutarde de Meaux	20.00
Carré de porc, jus au thym	25.00
Épaule d'agneau confite en cuisson lente	25.00
Braisé de bœuf au pinot noir	25.00
Roast-beef, sauce béarnaise	28.00
Suprême de pintade à l'orange	27.00
Émincé de bœuf Stroganov	27.00
Filet d'agneau, jus au romarin	30.00
Magret de canard laqué au miel	28.00
Brochette de magret de canard à l'abricot	28.00
Escalope de veau au citron	32.00
Filet mignon de porc en croûte	29.00
Filet de bœuf aux truffes noires	32.00
Carré de veau aux morilles	35.00

2 sortes de pain inclus

(Propositions de poisson sur demande)



Garnitures

Gratin de pommes de terre Pommes mousseline Pommes noisette Pommes boulangères Polenta grillée à l'infusion d'herbes Polenta crémeuse Lasagne aux légumes Tagliatelles vertes Gratin de riz safrané Riz pilaf aux petits légumes Riz parfumé Feuilleté Légumes à la provençale Bouquet de légumes de saison Poêlée d'artichauts Poivron farci Tagliatelles de légumes Légumes grillés Tomates confites provençale Gratin de cote de bette Chou-fleur polonaise

CHF 5.00