

MENU DE MIDI

MARDI & MERCREDI 24 & 25 MARS 2026

ENTRÉES

CRÈME DE FÈVE AU CHORIZO VAUDOIS

OU (À CHOIX)

FEUILLETÉ DE BROCHET & ÉMULSION D'HERBETTES

PLATS

TRUITE SAUMONÉE, BEURRE BLANC AUX OEUFS DE POISSON,
RIZ BASMATI & CHOU KALE

OU (À CHOIX)

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS,
POMMES MOUSSELINE & LÉGUMES PRINTANIER

OU (À CHOIX)

TAGLIONI AUX ASPERGES

DESSERT

TARTELETTE AUX POIRES

MENU COMPLET 39.-

PLAT SEUL 21.-

ENTRÉE-PLAT 31.-

PLAT-DESSERT 29.-



MENU DE MIDI

MARDI & MERCREDI 24 & 25 MARS 2026

ENTRÉES

CRÈME DE FÈVE AU CHORIZO VAUDOIS

OU (À CHOIX)

FEUILLETÉ DE BROCHET & ÉMULSION D'HERBETTES

PLATS

TRUITE SAUMONÉE, BEURRE BLANC AUX OEUFS DE POISSON,
RIZ BASMATI & CHOU KALE

OU (À CHOIX)

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS,
POMMES MOUSSELINE & LÉGUMES PRINTANIER

OU (À CHOIX)

TAGLIONI AUX ASPERGES

DESSERT

TARTELETTE AUX POIRES

MENU COMPLET 39.-

PLAT SEUL 21.-

ENTRÉE-PLAT 31.-

PLAT-DESSERT 29.-

