

Le chef vous propose

Proposition de la semaine :

- ~ *Tempura de queues de crevette, mayonnaise wasabi*
- ~ *Frites de pommes de terre douces*
- ~ *Fenouil braisé à la clémentine*
- ~ *Saladine de choux chinois cacahuètes*

Lundi 04 décembre :

- ~ *Burger de veau, buns maison, ketchup banane*
- ~ *Iceberg, cornichons, oignons crispy, tomate*
- ~ *Frites de la région Léman*
- ~ *Saladine du moment*

Mardi 05 décembre :

- ~ *Racks de cochon nourri aux herbes confit et glacé*
- ~ *Pommes grenailles sautées*
- ~ *Tomates cherry grappe rôties*
- ~ *Saladine du moment*

Mercredi 06 décembre :

- ~ *Confit de bœuf cuit le temps qu'il faut au vin rouge*
- ~ *Biseaux de carottes au cumin*
- ~ *Ecrasée de pomme de terre*
- ~ *Saladine du moment*

Jeudi 07 décembre :

- ~ *Gigot d'épaule de Daim de la ferme rôti basse température*
- ~ *Choux rouge aux pommes fruits, marrons crémeux*
- ~ *Spätzli sautés*
- ~ *Saladine de courge muscat râpée*

Vendredi 08 décembre :

- ~ *Steak de thon juste snacké aux sésames*
- ~ *Riz basmati à la coriandre fraîche*
- ~ *Embeurrée de poireaux au kumbawa*
- ~ *Saladine du moment*

Provenance des viandes et poissons

Bœuf : Suisse ou Bio de la Ferme de la Fondation St-Barthélemy

Poulet : Suisse

Poisson : Suisse, France ou pays de l'Est

La disponibilité des produits peut varier selon l'arrivage et la saison