

Le chef vous propose

Proposition de la semaine :

- ~ Buddha Bowl
- ~ Avocats, quinoa, concombre, pois chiches, champignons
- ~ Choux rouge, riz basmati, radis, patates douces
- ~ Tataki de saumon au sésame

Lundi 01 Juillet :

- ~ Gigot d'agneau basse température à l'ail noir et orange confite
- ~ Pommes grenailles rôties
- ~ Haricots verts extra fin sautés
- ~ Saladine du moment

Mardi 02 Juillet :

- ~ Magret de canard poêlé aux cassis et wasabi
- ~ Riz sauté croustillant
- ~ Pak-choï braisé
- ~ Saladine de chou-chinois

Mercredi 03 Juillet :

- ~ Linguini maison, pesto de pistache
- ~ Buffalo fraîche,
- ~ Tomates cherry cherry grappe et spaghetti de courgette
- ~ Salade du moment

Jeudi 04 Juillet :

- ~ Roasts beef de Bœuf (CH)
- ~ Sauce tartare maison
- ~ Pommes allumettes maison
- ~ Saladine du moment

Vendredi 05 Juillet :

- ~ Burger de thon japan Style
- ~ Buns maison, moyonnaise et cacahuètes au wasabi
- ~ Wakame, soya sauce, frites de légumes
- ~ 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