

Le chef vous propose

Proposition de la semaine :

- ~ Filet de sandre (FOA5-Europe) poêlé sur la peau, émulsion à la graine de moutarde
- ~ Quinoa tricolore à l'étuvée
- ~ Emincé de poireaux au cumbawa
- ~ Saladine du moment

Lundi 23 septembre :

- ~ Piccata de porc (CH) maison au basilic
- ~ Pommes frites de la région du Léman
- ~ Tomates cherry grappe rôties au four
- ~ Saladine du moment

Mardi 24 septembre :

- ~ Pièce de bœuf de la ferme rôtie, sauce vin rouge et échalotes confites
- ~ Pommes de terre grenailles sautées
- ~ Haricots verts extra fins à l'ail et persil plat
- ~ Saladine du moment

Mercredi 25 septembre :

- ~ Rack de cerf au genièvre, sauce poivrade
- ~ Choux rouge confit, poire au vin réduit et purée de céleri
- ~ Pressé de pomme de terre croustillant
- ~ Saladine de courge crue marinée

Jeudi 26 septembre : (Spécialité du Cameroun)

- ~ Haut de cuisse de poulet (CH) à la sauce Mbongo dite Ebène
- ~ Bananes plantain mures rôties
- ~ Petits légumes farcis aux épices
- ~ Salade d'avocats et oignons rouges

Vendredi 27 septembre :

- ~ Carré de cochon (CH) nourrit aux herbes, cuit basse température et glacé au miel
- ~ Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive
- ~ Mousseline de carottes au cumin
- ~ 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