

## Le chef vous propose

### Proposition de la semaine :

- ~ Burger de veau grand-mère, buns maison
- ~ Duxelles de champignons, lard, oignons confit, salade, tomate, ketchup maison
- ~ Frites au paprika
- ~ Saladine du moment.

### Lundi 19 Mai :

- ~ Emincé thai de Volaille (CH) , lait de coco, coriandre et épices
- ~ Riz basmati aux graines de sésames
- ~ Sauté de légumes
- ~ Saladine de chou chinois cacahuètes

### Mardi 20 Mai :

- ~ Carré de porc (CH) basse température, glacé au miel, soja et gingembre
- ~ Ecrasée de pomme de terre
- ~ Embeurrée de poireaux au combawa
- ~ Saladine de céleri aux noix grillées et pommes fruits

### Mercredi 21 mai :

- ~ Pâtes farcies au citron, beurre de sauge
- ~ Biseaux de courgettes
- ~ Burrata et fines tuiles
- ~ Saladine de roquette, olives noires et tomates cherry

### Jeudi 22 Mai :

- ~ Croustillant d'agneau (NZ) aux mendiants et abricots secs
- ~ Semoule couscous aux raisins de Corinthe
- ~ Légumes Tajines
- ~ Saladine de choux blanc au miel, oranges et épices

### Vendredi 23 Mai :

- ~ Filets de maquereau (NL) Butterfly marinés aux fraises et céleri branche
- ~ Guacamole d'avocat, citron vert, dés de mangue, basilic thai
- ~ Focaccia servie tiède
- ~ Tuile dentelle à l'encre de seiche

### 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