

Le chef vous propose

Proposition de la semaine :

- ~ Poke bowl de thon rouge aux sésames et sauce soja
- ~ Riz basmati, quinoa tricolore, avocats, tomates cherry
- ~ Dés de mangue, salade, concombre mentholé au yogourt
- ~ Vinaigrette aux agrumes et tuiles dentelles

Lundi 16 Juin :

- ~ Porco tonnato du Chasseron
- ~ Câpres, roquette, zest de lime
- ~ Pommes frites du la région
- ~ Salade du moment

Mardi 17 Juin :

- ~ Salade gourmande de magret de canard (CH) séché maison
- ~ Pomme de terre, avocats, rampon, radis, racine rouge
- ~ Dés de feta marinée
- ~ Petits pains aux fruits maison

Mercredi 18 Juin :

- ~ Brisket de bœuf wagyu mariné et snacké
- ~ Sauce BBQ maison, tomates cherry confites
- ~ Pommes au four, séré aux herbettes
- ~ Salade du moment

Jeudi 19 Juin :

- ~ Salade de tomate arlequin au basilic et olives noires
- ~ Burrata et focaccia au romarin maison
- ~ Bouquet de roquette
- ~ Copeaux et tuiles au parmesan

Vendredi 20 Juin :

- ~ Ballotine de filet de plie à l'ail des ours
- ~ Emincé de poireaux
- ~ Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- ~ Saladine d'endives, trévises, noix et julienne de poire

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'arrivée et la saison