

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 waguy 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