

Le chef vous propose

Proposition de la semaine :

- ~ Aiguillette de canard (FR) croustillant au wasabi
- ~ Frites du Léman
- ~ Embeurrée de poireaux
- ~ Saladine du moment

Lundi 11 Août :

- ~ Roastbeef (CH) basse température
- ~ Sauce tartare maison
- ~ Pommes wedges maison
- ~ Saladine du moment

Mardi 12 Août :

- ~ Rôti de porc (CH) aux épices basse température glacé soja et gingembre
- ~ Ecrasée de pomme de terre
- ~ Pak-choï braisé
- ~ Saladine de concombre mentholée

Mercredi 13 Août :

- ~ Curry de volaille (CH) au lait de coco, mangue fraîche et coriandre
- ~ Lentilles roses comme un Dall
- ~ Caviar d'aubergines
- ~ Saladine de chou chinois

Jeudi 14 Août :

- ~ Confit de porc (VD) vinaigrette d'ail des ours maison
- ~ Salade de pomme de terre à la graine de moutarde
- ~ Haricots verts à l'échalotte en vinaigrette
- ~ Tartine fraîcheur

Vendredi 15 Août :

- ~ Pavé de Lieu noir (Islande) rôti, sauce vierge tomate, basilic
- ~ Riz noir vénéré
- ~ Spaghetti de courgette
- ~ Saladine d'endives aux appétits et agrumes

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