

Le chef vous propose

Proposition de la semaine :

- ~ Carpaccio de thon rouge (ISL) aux agrumes, basilic et sésames torréfiés
- ~ Pousse de cresson
- ~ Pomme de terre frites country
- ~ Saladine de chou chinois mariné

Lundi 18 Août :

- ~ Melon Charentais et jambon cru Serrano (SP)
- ~ Saladine de roquette et radis rouge
- ~ Focaccia au romarin
- ~ Copeaux de parmesan

Mardi 19 Août :

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

Mercredi 20 Août :

- ~ Suprême de volaille jaune (FR) rôti aux champignons des sous-bois
- ~ Ecrasée de pomme de terre
- ~ Fondue de poireaux
- ~ Saladine de céleri aux pommes fruits et noix grillées

Jeudi 21 Août :

- ~ Magret de canard (FR) poêlé aux mûres de saison
- ~ Pressé de pomme de terre croustillant
- ~ Caviar de courgettes
- ~ Saladine d'endives et pêche jaune

Vendredi 22 Août :

- ~ Costinettes de porc (CH) confites et glacées
- ~ Pomme de terre frites au paprika
- ~ Tomates cherry grappe confites
- ~ 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