

# OUVERT 7 jours / 7 JUSQU'À LA FIN DE L'ANNEE EGALEMENT LES 24 et 25 DECEMBRE

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

CHF

<b>Potage aux légumes mixés</b> Demandez sa composition à votre Chef de rang	Entrée uniquement	9.00
<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> Réhaussée au Chasselas et Porto. Croûtons de pain et fromages régionaux AOP	Entrée uniquement	11.50
<b>Terrine campagnarde aux noisettes</b> Recette du Chef avec viandes de porc et volaille Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments	Entrée uniquement	15.50
<b>Assiette campagnarde, à partager</b> Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP Petits oignons et cornichons vinaigrés		34.50
<b>Tête de veau pochée, sauce ravigote</b> Pommes nature		29.50
<b>Röstis au saumon</b> Röstis maison, escalope de saumon pochée, beurre blanc et ciboulette		29.50
<b>Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles</b> Pommes de terre frites et mêlée de légumes		46.50

## POUR TERMINER EN DOUCEUR

<b>Mousse au chocolat au chocolat noir</b>	9.50
<b>Sorbet pruneau et pruneaux d'Agen préservés au Marc</b>	12.50
<b>Véritable baba au rhum brun</b> Crème fouettée	13.00

## L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

<b>LUNDI</b> 18 novembre	<b>Hachis Parmentier, petit jus</b> CH Porc et boeuf Salade verte	23.00
<b>MARDI</b> 19 novembre	<b>Traditionnel pot-au-feu de bœuf, os à moelle</b> CH Légumes de la marmite Pommes nature	23.00
<b>MERCREDI</b> 20 novembre	<b>Cuisse de poulet façon chasseur</b> FR Pommes rissolées Chou-fleur au gratin	23.00
<b>JEUDI</b> 21 novembre	<b>Blanquette de veau à l'ancienne</b> CH Riz pilaw Bâtonnets de carottes aux herbes	23.00
<b>VENDREDI</b> 22 novembre	<b>Pavé de saumon à la poêle, sauce aux baies roses</b> GB-SCT Pommes nature Epinards en branches	23.00

Nos brigades vous remercient chaleureusement de votre visite et vous souhaitent

## UN EXCELLENT APPETIT !

Semaine 47 - TVA 8.1% incluse.