

# Menu de la semaine

---

du 5 au 8 décembre 2023

Œuf fermier poché, saumon d'Écosse légèrement fumé et sauce hollandaise  
Pain grillé et tombée d'épinards (17.-)

ou

Carpaccio de bœuf aux lentins de chènes rôties, l'huile d'olive et roquette  
Échalotes confites au vinaigre balsamique et céleri frit (19.-)

---

Filet de cabillaud des Îles Féroé en croûte de moutarde à l'ancienne  
Poireaux, sauce beurre blanc et riz 'Venere' (28.-)

ou

Paleron de bœuf braisés 12 heures au vin rouge et échalotes  
Étuvée de chou frisé et carottes glacées  
Mousseline de pommes de terre (26.-)

---

Sélection de trois fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi (14.-)

ou

Gaufre de Bruxelles, glace vanille et sauce chocolat (11.-)

**Menu complet (au choix) à 38.-**

---