

Menu de la semaine

du mardi 13 au 16 mai, servi à midi

Burratina de la Casa Mozzarella à Genève à l'huile d'olive et courgettes rôties
Pesto à l'ail des ours et échalotes confites au vinaigre balsamique (19.-)

ou

Soupe de poisson au fenouil
Croûtons au Parmesan et aioli (17.-)

Filet de truite du Jura cuit à l'unilatérale en sauce Piperade
Artichauts aux tomates séchées et olives noires, riz 'Venere' (31.-)

ou

Suprême de poulet GRITA de Monsieur Grolimund à Satigny
Préparé comme un Tajine au Raz el Hanout
Semoule de blé aux épices, pruneaux et carottes glacées (29.-)

Sélection de trois fromages suisses
affinés par la fromagerie Jumi (Bernese Oberland) (14.-)

ou

Bavarois légèrement parfumé aux asperges vertes et à la vanille
Fraises gariguettes au poivre noir de Madagascar et huile d'olive
Croustillant au blé soufflé et espuma à la rhubarbe (11.-)

Menu complet (au choix) à 41.-

Suggestion du chef

Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût
Grosses frites, salade verte et pain fougasse grillé
(160 gr) 38.- / (220 gr) 42.-

Vin du mois

Syrah 2021
Domaine de l'Alchémille, Albert Luisier à Fully (Valais)
1dl – 7.70 75cl – 58.-

Une bière...

La Bière de Père Jacob, brasserie artisanale à Soral
à partager : Blanche, Blonde, Ambrée, IPA ...
100 cl – 18.-

Brasserie, bière du Pendule à Confinon
Ambrée, Style Red Ale
33 cl – 8,20

La Val-Dieu Brune
Double fermentation, brassée dans l'enceinte de l'abbaye de Val-Dieu en Belgique
toujours en suivant la recette des moines.
33cl – 7,20
