

# *Suggestions du midi (uniquement du mardi au vendredi)*

*« La vraie cuisine est une forme d'art, un cadeau à partager »*

## **Entrées :**

- Quiche aux champignons, salade d'herbes fraîches « 9.50 chf »
- Velouté Dubarry, focaccia grillée « 8.50 chf »

## **Poisson :**

- Ballotine de truite à l'aneth, beurre blanc, pommes nature et brocoli « 21 chf »

## **Viande :**

- Suprême de poulet jaune, crème d'épinards, pommes dauphine et légumes de saison « 21 chf »

## **Végétarien :**

- Parmentier de cardons de Bremblens « 21 chf »

## **Desserts :** (uniquement sur place)

- Café gourmand « 6.50 chf »
- Déclinaison de sorbets maison « 8,50 chf »



*« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »*

*« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »*