

PLATS DU JOUR

LUNDI 14 DECEMBRE

PARMENTIER DE JOUE DE BŒUF, CÉLERI POMME ET COINGS CONFITS AUX ÉPICES
BEEF CHEEKS PARMENTIER, CELERIAC AND CANDIED QUINCE WITH SPICES

MARDI 15 DECEMBRE

POITRINES DE CAILLE À LA PLANCHA, POELÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS EN PERSILLADE
PLANCHA-GRILLED QUAILS BREAST, PAN-SEARED WILD MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY

MERCREDI 16 DECEMBRE

PANACHÉ DE POISSON, CHOU-FLEUR BRAISÉ ET BEURRE BLANC AU CITRON MEYER
FISH ARRAY, BRAISED CAULIFLOWER AND FLAVOURED BUTTER WITH MEYER LEMON

JEUDI 17 DECEMBRE

SAUTÉ DE VEAU MARENGO, RIZ PILAF ET CAROTTES TOUPIES
SAUTÉED VEAL MARENGO, PILAF RICE AND CARROTS

VENDREDI 18 DECEMBRE

MERLU DE LIGNE RÔTI, PARMENTIER DE POIREAUX DE BREMBLENS, ESPUMA FUMÉ
ROASTED LINE-CAUGHT HAKE, LEEKS FROM BREMBLENS PARMENTIER, SMOKED FOAM

29. -/PERSONNE

NOUS VOUS INFORMONS QUE LES METS DE LA SEMAINE SONT SERVIS UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
WE KINDLY INFORM YOU THAT THE MENU OF THE DAY ARE SERVED ONLY DURING LUNCH TIME
FROM MONDAY TO FRIDAY.

*NOUS VOUS INVITONS À INFORMER LE MAÎTRE D'HOTEL DE VOS ALLERGIES ALIMENTAIRES
WE INVITE YOU TO INFORM THE MAÎTRE D'HÔTEL ABOUT YOUR DIETARY REQUIREMENTS

NOS VIANDES, VOLAILLES & POISSONS PROVIENNENT EXCLUSIVEMENT DE SUISSE ET DE FRANCE.
OUR MEAT, POULTRY & FISH ARE EXCLUSIVELY FROM SWITZERLAND AND FRANCE.