

PLATS DU JOUR

LUNDI 07 JANVIER

TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET OLIVES VERTES
CHICKEN TAJINE WITH CANDIED LEMON AND GREEN OLIVES

MARDI 08 JANVIER

LINGUINE AUX COQUILLAGES ET GAMBAS A L'AIL ET PERSIL
SHELLFISH AND KING PRAWNS LINGUINE WITH GARLIC AND PARSLEY

MERCREDI 09 JANVIER

COMPOTEE DE LENTILLES ET SAUCISSON VAUDOIS AUX LEGUMES OUBLIES
STEWED LENTILS AND "VAUDOIS" SAUSAGE WITH OLD-STYLE VEGETABLES

JEUDI 10 JANVIER

EMINCE DE VEAU ZURICHOIS, ROSTI AUX CROUSTILLES DE BACON
ZURICH-STYLE THINLY-SLICED VEAL, ROESTI WITH CRISPY BACON

VENDREDI 11 JANVIER

DOS DE CABILLAUD A LA PLANCHA EN EMULSION DE LIVECHE
GRILLED BACK OF COD WITH LOVAGE EMULSION

SAMEDI 12 JANVIER

JOUE DE BŒUF BRAISEE, GARNITURE GRAND-MERE
BRAISED OX CHEEK, TRADITIONAL GARNISH

29. -/PERSONNE

NOUS VOUS INFORMONS QUE LES METS DE LA SEMAINE & LE MENU D'AFFAIRES SONT SERVIS UNIQUEMENT A MIDI.
WE KINDLY INFORM YOU THAT THE MENU OF THE DAY & THE BUSINESS LUNCH ARE SERVED ONLY DURING LUNCH TIME.

**N'hésitez pas à informer le Maître d'hôtel de vos allergies*
Please inform the maître d'hôtel about your dietary requirements

MENU D'AFFAIRES

VELOUTE DE CHOU-FLEUR, CROUTONS DE PAIN DE MIE
CAULIFLOWER VELVETY SOUP WITH CROUTONS

PIECE DE BOEUF ANGUS ROTIE AUX ECHALOTES CONFITES A L'HUMAGNE
ROASTED ANGUS BEEF AND PRESERVED SHALLOTS WITH HUMAGNE WINE

GALETTE DES ROIS
TWELFTH NIGHT CAKE

MENU A 52.-/PERSONNE

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