

MERCREDI	JEUDI
<p>Potage à l'orge perlé ou Salade de betteraves au jambon sec -</p> <p>Steak de porc à la sauce moutarde à l'ancienne, pommes boulangères, carottes, navets et petits pois ou Risotto bio tomate, courgettes et aubergines grillées, champignons et émulsion au thym -</p> <p>Desserts du jour</p>	<p>Crème de lentilles aux croûtons et lardons ou Salade de coleslaw -</p> <p>Pojarsky de veau à la sauce paprika, riz pilav et bouquet de brocoli et chou-fleur ou Risotto bio tomate, courgettes et aubergines grillées, champignons et émulsion au thym -</p> <p>Desserts du jour</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Soupe au chou aux dés de carottes ou Toast de terrine de chevreuil aux pickles maison -</p> <p>Plancha de dorade à la crème de tomate et ail, couscous à la fine ratatouille ou Risotto bio tomate, courgettes et aubergines grillées, champignons et émulsion au thym -</p> <p>Desserts du jour</p>	<p>Crème de carottes au gingembre ou Quiche au poireau et vacherin fribourgeois -</p> <p>Mignon de chevreuil rôti, jus réduit aux herbes, tagliolini au beurre et dés de légumes ou Risotto bio tomate, courgettes et aubergines grillées, champignons et émulsion au thym -</p> <p>Desserts du jour</p>

Mercredi au vendredi

Menu complet CHF 35.00 - Entrée/Plat CHF 29.50 - Plat CHF 24.00

Samedi

Menu complet CHF 38.00 - Entrée/Plat CHF 32.50 - Plat CHF 27.00

La Fraîcheur de tomates anciennes, pousses de salade du marché, chanterelles fraîches et mozzarella di buffala en infusion d'huile d'olive au basilic

24.50

Le Bocal de terrine de chevreuil et foie gras aux cornes d'abondance façon «Fredo», salade du marché de Sédeilles et son pain croustillant (pour 2 personnes)

35.00

La Soupe de poisson au pistil de safran
« façon Pierrot », croûtons à l'ail et rouille

Entrée 20.50

Plat 34.50

Le Vitello-tonnato, pommes Pont-Neuf
et crudités assorties

34.00

Le Tartare de boeuf du pays, pommes Pont-Neuf,
pain croustillant, beurre de Mézières

34.50

L'Entrecôte de boeuf parisienne, sauce café de Paris,
pommes grenailles et petits farçis Niçois

36.00