



PLAT DU JOUR DE LA SEMAINE

DISH OF THE DAY OF THE WEEK

22 au 26 avril 2024

« Menu du jour » CHF 36.-

L'entrée, le plat principal et le dessert - du jour

"Menu of the day" CHF 36.-

The starter, the main course and the dessert - of the day

« Le plat principal avec l'entrée ou le dessert - du jour » CHF 28.-

"The main course with the starter or the dessert - of the day" CHF 28.-

LUNDI / MONDAY

**Ravioli maison farcis au saumon rôti, avec mélange de poissons et crustacés,
leur jus, tomates datterino rouges et persil**

Homemade Ravioli Stuffed with Roasted Salmon, Mixed Fish and Shellfish,
Their Sauce, Red Datterino Tomatoes, and Parsley

MARDI / TUESDAY

Poitrine de veau, jus au romarin, pommes grenaille rôties et légumes du marché poêlés

Veal Breast, Rosemary Jus, Roasted Baby Potatoes, and Sautéed Market Vegetables

MERCREDI / WEDNESDAY

**Curry noir de poulet, combava fermenté, basilic thaï et coriandre,
riz basmati parfumé, légumes croquants du jour**

Black Chicken Curry, Fermented Kaffir Lime, Thai Basil and Coriander,
Fragrant Basmati Rice, and Today's Crunchy Vegetables

JEUDI / THURSDAY

Saumon label rouge mi-cuit, sauce tsatziki au wasabi, purée de pommes de terre, chou-fleur gratiné

Semi-Cooked Red Label Salmon, Wasabi Tzatziki Sauce, Mashed Potatoes, and Gratinated Cauliflower

VENDREDI / FRIDAY

Ravioli farcis aux perches et amandes, avec beurre, citron jaune, safran et poutargue de mullet

Perch and Almond Stuffed Ravioli, with Butter, Yellow Lemon, Saffron, and Grey Mullet Bottarga