



SUGGESTIONS DU CHEF

Salade mêlée gourmande aux fruits du moment et chiffonnade
de viande séchée

(1, 6, 9, 11, 14)

19.-

Bowls des vergers

Terre

Blanc de poulet mariné, crudités, oeuf, semoule de blé, soja et
pois chiches, confit d'abricots au citron, toast

(1, 4, 6, 8, 9, 11, 13, 14)

29.-

Rivière

Truite saumonée de "Courtemaîche" marinée, crudités,
semoule de blé, soja et pois chiches, confit d'abricots au citron,
toast

(1, 2, 4, 6, 8, 9, 11, 13, 14)

31.-

Origine de la viande : CH

Les mets proposés sur ce menu sont élaborés sur place à partir de produits bruts et
traditionnels selon les critères du Label Fait Maison.