

<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>
<p>Crème d'asperges ou Salade de doucette et roquette, œuf et lardons - Ribs de bœuf confit au citronnet gingembre, pommes au four, crème aigre, fagot d'haricots et tomate provençale ou Tagliatelle fraîche aux courgettes et pleurotes, coulis de tomates aux olives noires - Desserts du jour</p>	<p>Potage de pommes de terre et poireau ou Taboulé libanais - Filet de porc de la Gruyère farci aux pruneaux, pommes fondantes , laitues braisées et carottes ou Tagliatelle fraîche aux courgettes et pleurotes, coulis de tomates aux olives noires - Desserts du jour</p>
<b>VENDREDI</b>	<b>SAMEDI</b>
<p>Crème de légumes printaniers ou Quiche aux oignons, poireau et vacherin - Tagliatelle de saumon aux légumes printaniers, sauce au citron vert ou Tagliatelle fraîche aux courgettes et pleurotes, coulis de tomates aux olives noires - Desserts du jour</p>	<p>Crème de tomate aux poivrons doux ou Tartine de tartare de truite du lac - Escalope de veau viennoise, pommes rissolées, côtes de blettes à la crème, carottes tournées ou Tagliatelle fraîche aux courgettes et pleurotes, coulis de tomates aux olives noires - 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 CARTE

La Salade en duo d'endives, doucette, champignons, légumes oubliés et radis rouge à l'oeuf de poule

23.50

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

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

Entrée 20.50

Plat 34.50

Tartare de boeuf du pays, pommes grenailles aux herbes, pain croustillant, beurre de Mézières

34.50

L'Entrecôte de boeuf parisienne, sauce café de Paris, gratin de pommes de terre et jardinière de légumes

36.00

Le Cordon bleu de filet de porc, tagliatelle verte, jardinière de légumes

38.50