AU FIL DE LA SAISON

DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2009

POUR BIEN DEMARRER

La soupe du marché - petits croutons à l'ail

ou

Salade de mescluns croquants

POUR SUIVRE

Salade de Bœuf bouilli et bouquet de rampon

Sauce Ravigote en vinaigrette

ou

Linguine al Vongole Versace

ou

Filet de Maigre Corse rôti au thym

Ratatouille à l'huile d'olive

ou

Parmentier de lièvre

Légumes et fruits d'automne confits

ou

Feuilleté aux champignons et petits oignions

Crème de la Gruyère

Entrée & plat Chf. 21.-

Dessert du jour 7.50