

# Le Menu *de midi*



mercredi - vendredi

27 mai - 3 juin 2026

<b>Le Menu 3 plats</b>	E+E+P <i>ou</i> E+P+D <i>ou</i> P+D+D	<b>59</b>
<b>Le Menu 4 plats</b>	E+E+P+D <i>ou</i> E+P+D+D	<b>68</b>
<b>Le Menu 5 plats</b>	E+E+P+D+D	<b>78</b>

---

Le menu est déclinable en version végétarienne

E

### Crème froide

Carotte - yuzu

### Asperges vertes bio de Guin

Vinaigrette - oeuf bio de la ferme

---

P

### Côtelette de Porc d'Ici

Chou-fleur et chou-pomme bio

### Omble chevalier de Montreux

Beurre blanc argousier - chou-fleur et chou-pomme bio

---

D

### Sélection de fromages du Pays

3 sortes

### Glace

Chèvre - fraise - rhubarbe

### Sorbet

Kiwi de la côte - crumble chocolat

#### Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à votre disposition  
pour vous renseigner.

#### Provenances

Porc, omble chevalier <sup>CH</sup>  
Légumes, fruits <sup>CH</sup>  
Pain au levain "Brut" <sup>CH</sup>