



**FLEUR
DE LIS**
boutique
hôtel

MENUS DE LA SEMAINE DU 5 AU 9 DÉCEMBRE 2022

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.



Entrées: salade verte ou potage

LUNDI

Pot-au-feu de jarret de bœuf & légumes de saison

MARDI

Poulet yassa, riz basmati & carottes caramélisées aux oignons

MERCREDI

Sauté de porc à l'ananas caramélisé & boulgour

JEUDI

Gigot d'agneau parfumé à l'ail, sauce aux pruneaux,
gratin de pommes de terre & légumes de saisons

VENDREDI

Quenelles de brochet à la lyonnaise & riz basmati

VEGAN DE LA SEMAINE

Curry de légumes & gratin façon dauphinois au lait de coco

PRIX : CHF 18.-

BON APPÉTIT !

Réservation appréciée au 032 930 09 90 ou info@fleur-de-lis.ch