



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

## *Semaine*

*Du 20.11.23 au 25.11.23*

*Crèmeux de Butternut*

*Butternut-Cremeux*

\*\*\*\*

*Bœuf basse température, sauce Forestière et mini-légumes*

*Niedrigtemperatur-Rindfleisch, Forestière-Sauce und Mini-Gemüse*

*Ou*

*Oder*

*Bar snacké à l'huile d'olive, sauce vierge, légumes du soleil*

*et pommes tournées*

*Geknabberter Seebarsch in Olivenöl, Sauce vierge, Sonnenblumengemüse*

*und gedrehte Äpfel*

*Ou*

*Oder*

*Assiette libanaise garnie de légumes du jardin*

*Libanesischer Teller mit Gemüse aus dem Garten garniert*

\*\*\*\*

*Cœur coulant au chocolat et glace*

*Coulant-Herz aus Schokolade und Eis*

*Lunch CHF 37*

*Origines : Viande (Irlande) Poisson (Atlantic Nord)*

*Entre + Plat 27 CHF*

*Plat seul 17 CHF*