



## MENU DU JOUR

### DU VENDREDI 7 DÉCEMBRE 2018

#### ENTRÉE

Salade mêlée  
ou  
Crème de choux frisé

#### LA RÉSISTANCE

<b>Saucisson vaudois « Rosette », sauce au pinot noir</b> Pommes de terre et poireaux	<b>19.00</b>
<b>Filet de sandre, sauce safranée</b> Pommes nature Epinards au beurre	<b>25.00</b>
<b>Agnolotto frais Piémontaise</b> Sauce au parmesan	<b>18.00</b>

#### DESSERT

<b>Tarte aux pommes, glace vanille</b>	<b>6.50</b>
<b>Crème brûlée au citron vert</b>	<b>9.00</b>

### **Conseil de la cave**

*Blanc : Arvine, AOC Valais, La Cave du Moury*  
*Cépage : Petite Arvine*



*1 dl 5.50*

*Rouge : Diolinoir, La Cave du Moury, AOC Valais*  
*Cépage : Diolinoir*



*1 dl 5.50*