PLAT DU JOUR
SEMAINE DU 24.11.2026

MARDI ET MERCREDI

JOUES DE BŒUF AU VIN ROUGE, GARNITURE GRAND-MÈRE ET PURÉE DE POMMES DE TERRE (CH) **28** BEEF CHEEKS IN RED WINE, GRANDMOTHER-STYLE SIDE DISH, AND MASHED POTATOES (CH)

JEUDI ET VENDREDI

TRONÇON DE LOTILLONS, BROCOLIS ET CHOUX-FLEURS AUX HERBES ÉMULSION DE CRUSTACÉS ET RISOTTO VENERE (IS) **28** SLICES OF MONKFISH BROCCOLI, AND CAULIFLOWER WITH HERBS, SHELLFISH EMULSION, AND VENERE RISOTTO (IS)

Horaire d'ouverture de 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15

LE CHEF, WILLY ROSSIGNOL
Nous privilégions de cuisiner des plats frais et sains et de travailler avec de petits producteurs locaux. Les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

TVA 8,1% comprise CHE152.677.239.
Origine des viandes :
Veau et bœuf CH, Canard FR
Origine des poissons :
Turbot E, St-Jacques USA
Pain «Amandine»

le Rossignol

ENTRÉES — FIRST COURSES

POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER	11	GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER
ARTICHAUTS, BUFFLONNE, CHAMPIGNONS DE PARIS ET TRUFFE NOIRE	29	ARTICHOKES, BUFALA, PARIS MUSHROOMS AND BLACK TRUFFEL
SAINT-JACQUES, LARD, LÉGUMES ET CERFEUIL	28	SCALLOPS, BACON, VEGETABLES, AND CHERVIL
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION ET BRIOCHE	32	DUCK FOIE GRAS, MANGO AND PASSION FRUIT CHUTNEY AND BRIOCHE

PLATS — MAIN COURSES

RISOTTO ACQUERELLO, ARTICHAUTS, TRUFFES D'AUTOMNE ET REGGIANO	39	ACQUERELLO RISOTTO, ARTICHOKES, FALL TRUFFLES, AND REGGIANO
TAGLIERINI MAISON, HOMARD ET ZESTES D'GRUMES	48	HOMEMADE TAGLIERINI, LOBSTER, AND CITRUS ZEST
ENTRECÔTE DOUBLE, ÉPINARDS ET CARDONS GRATIN (À PARTIR DE 2 PER. 30 MINUTES)	59	DOUBLE ENTRECÔTE, SPINACH, AND CHARDS AU GRATIN (FOR 2 OR MORE PEOPLE, 30 MINUTES)

DESSERTS — DESSERTS

ANANAS RÔTIE, VANILLE ET GLACE YOGH0URT	15	ROASTED PINEAPPLE, VANILLA AND YOGURT ICE CREAM
COULANT AU CHOCOLAT NOIR, POIRE ET GLACE NOISETTE (15 MINUTES)	18	DARK CHOCOLATE COULANT WITH PEAR AND HAZELNUT ICE CREAM (15 MINUTES)
PAVLOVA, MANGUE, SORBET MARACUJA ET CREME DE MASCARPONE	17	PAVLOVA, MANGO, PASSION FRUIT SORBET AND MASCARPONE CREAM
BOULE DE GLACE ARTISANALE OU SORBET	7	SCOOP OF HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET