

LA BRASSERIE DU ROYAL

PAR  
*Marc Haebelin*

Chaque semaine, notre chef vous propose :

UNE ENTRÉE ET UN DESSERT DE LA SEMAINE,  
AINSI QU'UN PLAT VARIANT CHAQUE JOUR.

MARDI

Onglet de boeuf, échalotes confites,  
Jus au porto  
*Beef tab, candied shallots,  
Porto jus*

MERCREDI

Dos de cabillaud, asperges et oranges sanguine,  
Emulsion de coquillages  
*Cod filet, asparagus and blood orange garnish,  
Shellfish foam*

JEUDI

Suprême de volaille, pressé de pomme de terre,  
Poêlée de champignons  
*Chicken breast, mashed potatoes,  
Mushrooms variation*

VENDREDI

Sébaste, tian de légumes,  
Salade de pissenlit  
*Rockfish, vegetables tian,  
Dandelion salad*

ENTRÉE

*Starter*

Œuf mollet, petit pois et lard  
Vinaigrette à la noix du moulin de Severy  
*Poached egg, peas and bacon  
Walnuts dressing*

\*\*\*

PLAT DU JOUR

*Dish of the day*

Le Chef vous propose le plat du jour  
*Dish of the day, chef's suggestion*

\*\*\*

DESSERT

*Dessert*

La sélection de pâtisserie du Chef  
*Pastry chef selection*