

NOS PLATS DU MIDI

Du mardi au vendredi, chaque midi, le chef mitonne un plat selon l'arrivage des produits de saison – nous vous les dévoilons avec joie.

LE MENU D’AFFAIRE

35.--

Terrine de lièvre et sanglier, gelée au Porto et chutney d'oignons rouges

Plat du jour

Tarte aux fruits

LE PLAT DU JOUR (café inclus)

23.50

Mardi

Tortelloni à la ricotta et aux épinards en crèmeuse de Parmesan, segments de ciboulette à l'huile de basilic, petite salade verte

Mercredi

Hauts de cuisse de poularde « façon chasseur », spätzli et choux de Bruxelles à l'orange

Jeudi

Tajine de souris d'agneau aux abricots secs, couscous à la menthe et raisins de Corinthe

Vendredi

Dos de cabillaud au curry rouge, spaghetti de courgette et carotte, riz basmati

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison »

🌱 plat végétarien

Hôtel-Restaurant Le Rivage Lutry, ouvert du mardi au dimanche de 12h00-14h00-18h30-21h45