



LHC vs EV Zug

Vendredi 2 janvier 2026

Brunch

DÉGUSTATIONS FROIDES

Bagel aux céréales, crème moutardée et pastrami
Thon rouge juste snacké, blinis et crème relevée au wasabi
Assortiment de fromages et charcuteries
Salade lyonnaise
Salade croquante de fenouil et pomme Granny Smith

DÉGUSTATIONS CHAUDES

Œufs brouillés
Saucisse
Bacon

Mignon de porc
Gratin de cornette à la truffe
Tarte à la courge à ma façon
Panais rôti au beurre demi-sel

DÉGUSTATIONS SUCRÉES

Galette frangipane
Tartelette aux fruits
Carpaccio ananas et basilic
Paris-Brest aux noisettes du canton



LHC vs HC Lugano

Mercredi 7 janvier 2026

La Table des 100

ENTRÉE

Sashimi de maigre laqué au ponzu,
cœur coulant au kalamansi
et variation autour du radis

PLAT

Canette des Dombes fumée aux épices et jus corsé,
pomme dauphine à la muscade
et copeaux de céleri pomme

DESSERT

Mangue rôtie rafraîchie aux fruits de la passion,
nuage givré combawa et tuile craquante
au poivre Timut



LHC vs HC Fribourg-Gottéron

Samedi 10 janvier 2026

La Table des 100

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf juste snacké, condiment genièvre et myrtille, jeune pousse de betterave

PLAT

Saumon des Grisons à l'unilatérale, mousse de beurre meunière et fricassée de topinambour et salsifis

DESSERT

Le Saint-Honoré revisité au Raisiné et crème Diplomate vanillée



LHC vs Genève-Servette HC

Mercredi 14 janvier 2026

La Table des 100

ENTRÉE

Panna Cotta de panais et copeaux de foie gras,
croustillant de riz et moutarde à la figue

PLAT

Suprême de volaille et sauce à l'écrevisse,
pomme fondante et cardon de Genève
parfumé à l'huile de crustacé

DESSERT

Poire Belle-Hélène pochée aux épices,
biscuit amande et crémeux Tonka



LHC vs SCRJ Lakers

Dimanche 18 janvier 2026

Brunch

DÉGUSTATIONS FROIDES

Mini sandwich roastbeef, tomate et roquette

Assortiment de fromages et charcuteries

Saumon fumé, pickles de fenouil, blinis et crème Raifort

Poke bowl de quinoa tricolore, chou rouge,
pomme Granny Smith et gingembre

Salade mélée de pousses d'épinards et crudités hivernales

DÉGUSTATIONS CHAUDES

Œufs brouillés

Saucisse

Bacon

Poitrine de veau farcie à la corne d'abondance

Gratin de pomme de terre

Mille-feuille de patate douce et courgette parfumé à la sarriette

Risoni au pesto rosso et Féta

DÉGUSTATIONS SUCRÉES

Paris-Brest aux noisettes du canton

Tartelette au chocolat Grand Cru

Cheesecake fruits rouges

Nage d'orange sanguine parfumée à la cardamome



LHC vs HC Bienne

Vendredi 23 janvier 2026

La Table des 100

ENTRÉE

Sashimi de Saint-Jacques et mousse d'avocat
relevée au yuzu, tapioca de crevette soufflé
à la cardamome

PLAT

Entrecôte de bœuf frottée au poivre Cubèbe,
polenta gratinée au Sbrinz et échalote confite,
crémeux d'oignon fumé

DESSERT

Feuille à feuille praliné pistache et crémeux chocolat



LHC vs ZSC Lions

Vendredi 27 février 2026

La Table des 100

ENTRÉE

Tartare de thon saisi à la flamme,
condiment sésame et kimchi

PLAT

Filet de bœuf légèrement fumé au foin,
poireau fondant façon parmentier à la truffe

DESSERT

Succès chocolat noisette
praliné cacahuète et mousse chocolat onctueuse



LHC vs HC Davos

Jeudi 5 mars 2026

La Table des 100

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf aux saveurs d'Asie
et riz koshihikari croustillant

PLAT

Risotto aux vongoles et langoustine,
citron confit d'Amalfi et poudre d'algues Konbu

DESSERT

Fleur de charlotte et myrtille sauvage,
crème diplomate et gel d'épices



LHC vs HC Ajoie

Lundi 9 mars 2026

La Table des 100

ENTRÉE

Truite des fjords légèrement flambée
et déclinaison de céleri

PLAT

Tonkatsu de porc mariné
et cannelloni de chou chinois, sauce miso moutarde

DESSERT

Biscuit aux agrumes et pamplemousse rose,
gel litchi et sauce citron vert