

LHC - EV Zug

Mardi 15 septembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

TRUITE MARINÉE EN CROUTE
DE GRAINES DE CHANVRE

crémeux de petit pois et céleri pomme, pickles de pêche blanche

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE AU VIN JAUNE

mille-feuille de pomme de terre croustillante

chanterelle déglacée au vinaigre xérès Pedro Jimenez

et

DESSERT

CROUSTILLANT DE FRUITS SECS

*crème à l'huile d'olive et pignon de pin grillé,
abricot rôti au miel et granité citron lavande*

LHC - HC Ambri-Piotta

Samedi 19 septembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

CAPACCIO DE BŒUF JUSTE SNACKÉ
ET GEL DE FRAMBOISE RELEVÉ DE BAIE ROSE *croustillant de pain
rustique et cerfeuil*

PLAT

RISOTTO CARNAROLI AUX VONGOLES
CITRON CONFIT D'AMALFI
émulsion à la verveine et langoustine croustillante en kadaïf ET

DESSERT

TARTE SABLÉE AU CHOCOLAT
*coulis poivron framboise, mousse au chocolat noir de Villars
et cerise rafraîchie à la marjolaine*

LHC – Genève-Servette HC

Mercredi 30 septembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE **100** DES

ENTRÉE

TACOS DE BŒUF AU SÉSAME NOIR

et crémeux d'avocat au poivre long de Java

PLAT

PAVÉ DE TRUITE FAÇON GENEVOISE

pomme fondante et poireau légèrement saisi à la flamme

DESSERT

SAINT HONORÉ GARNI DE POIRE

mousse vanille Williamine et gel de raisinet

LHC - HC Bienne

Vendredi 2 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

DUO DE FERA FRAICHE ET FUMÉE AU CEP DE VIGNE *et son jardin
de légumes d'automne*

PLAT

ENTRECÔTE DE CERF GRILLÉE
*sauce poivrée relevée aux aïelles,
gnocchi romaine au garam massala et panais étuvé au genièvre*

DESSERT

MONT BLANC MANDARINE
*marron braisé au poivre Timut, vanille et
édat de meringue*

LHC - HC Lugano

Vendredi 07 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

CARPACCIO DE BŒUF FAÇON BILTONG

*condiment gingembre et citron vert,
croustillant de pain sarde*

PLAT

SURF & TURF DE BAUDROIE ET LARD DE COLONNATA

*sauce ajo blanco,
polenta bramata croustillante, tomate séchée et marjolaine*

DESSERT

TATIN DE MYRTILLE SAUVAGE
CONFITE AUX ÉPICES À VIN CHAUD

*sur un sablé aux noisettes du Canton,
mousse à la crème de la Gruyère et sorbet citron hysope*

LHC - HC Ajoie

Vendredi 14 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

THON ROUGE FAÇON SALADE NIÇOISE

crispy de pomme de terre et sauce paprika fumé piquillos

PLAT

MIGNON DE PORC

FARCI AUX CHANTERELLES D'AUTOMNE

pomme macaire gratinée au sbrintz et brisure de potimarron

DESSERT

ROCHER CHOCOLAT AU LAIT DE VILLARS

*praliné noisette et truffe noire,
biscuit vanille et mousse lactée fleur de sel*

LHC - EHC Kloten

Vendredi 17 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO
VINAIGRETTE AU KUMQUAT CONFIT
saladine de pousses iodées

ET

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE AU CURRY
ET POLENTA CROUSTILLANTE
salade tiède de maïs grillé au satay et gingembre

DESSERT

SABLÉ BRETON, POIRE ET POMME EN TEXTURE
crémeux coing et géranium, sorbet Granny Smith, liqueur de pomme

LHC – HC Fribourg Gottéron

Vendredi 24 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

DOS DE TRUITE MI-CUIT ET SAISI À LA FLAMME

*gel de myrtille et genièvre relevé au gin la Pive,
chips d'oseille*

PLAT

GIGOT D'AGNEAU CONFIT

*et son condiment graine de moutarde et poire,
crémeux de panais rôti et chips de cuchaule*

DESSERT

BISCUIT MADELEINE AU CITRON

*massepain, coulis de clémentine et fleur d'oranger,
crème citron yuzu*

LHC - SCL Tigers

Vendredi 27 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

TERRINE DE FAISAN
ET SALADINE DE POUSSÉS TARDIVES,
pickles de poire à Botzi, moutarde de coing

PLAT

SUPRÊME DE CANETTE LAQUÉ AU CITRON
POIVRE CUBÈBE
mille-feuille de patate douce et marron glacé au jus

ET

DESSERT

BABA LIMONCELLO
ganache fouettée citron vert et kalamansi, gelée de fruits exotiques

LHC - HC Davos

Vendredi 31 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉE

et croquant de chou-fleur, gel de pomme Granny Smith

PLAT

PALERON DE BŒUF CONFIT EN BASSE TEMPÉRATURE

*jus de moelle fumé, déclinaison de légumes d'un pot-au-feu
et mousse de pomme de terre*

DESSERT

MILLE-FEUILLE CRAQUANT

DE PÂTE FILO CARAMELISÉE

confit et pickles de figue, crémeux pistache et écume de lait épicée

LHC - ZSC Lions

Vendredi 19 novembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

COMME UNE RAVIOLE OUVERTE DE CREVETTE

et d'agrumes parfumé à l'anis, crumble de citron confit

PLAT

CARRÉ DE VEAU FAÇON ZURICHOTSE

pomme de terre croustillante et déclinaison de champignon

DESSERT

BISCUIT À LA GRAINE DE COURGE

*crèmeux butternut, jus de carotte et cédrat,
panais vanillé, chocolat fleur de sel*

LHC - SCRJ Lakers

Vendredi 24 novembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

TARTARE DE VEAU
RELEVÉ AU CITRON VERT ET À LA MANGUE,
maki de légumes au sésame

PLAT

PAVÉ DE SKREI SERVI NACRÉ ET GREMOLATA,
tarte fine à la courge au macis et noisette du canton

DESSERT

CANNOLI CHOCOLAT LAIT CARAMEL CARDAMOME jus Suzette et
segment d'agrumes

LHC - SC Bern

Vendredi 27 novembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

CARPACCIO DE DAURADE FAÇON KOMBUJIME

gel de ponzu et croustillant de katsuobushi

PLAT

TONKATSU DE PORC MARINÉ À LA HOISIN,

*sauce barbecue framboise et baie rose, cannelloni de chou chinois,
légumes et sésame grillé au kimchi*

petits

DESSERT

TARTE AU PRUNEAU

ET SABLÉ STREUSEL NOISETTE

jus à l'umeshu et glace à la crème double

LHC - SCL Tigers

Mercredi 2 décembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

SAUMON DES GRISONS MARINÉ AU GINGEMBRE
ET À LA CITRONNELLE
déclinaison de carotte

PLAT

SHORT RIBS DE BŒUF AUX ÉPICES DE NOËL
pomme dauphine infusée à la baie rose et cerfeuil tubéreux

DESSERT

POIRE BELLE HÉLÈNE POCHÉE À LA FÈVE DE TONKA biscuit
moelleux au noisette, crème vanille et sauce chocolat

LHC - EV Zug

Mercredi 5 décembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

COMME UN CAPPUCCINO DE TOPINAMBOUR

cœur coulant au café, écume de cèleri-pomme

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE AU CURRY

Polenta croustillante, salade tiède de maïs grillé au satay et gingembre

DESSERT

MILLE-FEUILLE DE FILO CARAMÉLISÉE

crème de coco citron vert et fruit exotique au cumbawa

LHC – HC Fribourg Gottéron

Mercredi 16 décembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE **100** DES

ENTRÉE

POIREAU FONDANT GRILLÉ
ET TRUITE MARINÉE AUX AIRELLES
croustillant de bretzel

PLAT

SUPRÊME DE CANETTE LAQUÉ AU CITRON
ET POIVRE CUBÈBE
rosace de patate douce, cromesquis d'échalotte et foie gras

DESSERT

PALET POMME CARAMEL PÉCAN
gel de Granny Smith et steusel amande

LHC – HC Lugano

Mercredi 19 décembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

TERRINE DE FOIE GRAS
AU POIVRE DE VOATSIPERIFERY

toast de pain de Sylt, compotée d'oignon au vin chaud

PLAT

DOS DE SANDRE AU NATUREL,
COMME UN PITHIVIERS DÉSTRUCTURÉ

Beurre blanc légèrement truffé

DESSERT

MOUSSE CHOCOLAT DULCEY

croustillant chocolat fleur de sel, praliné au noisette du canton et truffe noire

LHC – HC Ajoie

Mercredi 23 décembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

CŒUR DE SAUMON GRAVLAX

crème wasabi et croustillant d'algue et tapioca

PLAT

FILET DE BŒUF WELLINGTON

*sauce périgourdine,
mouseline de pomme de terre à la truffe du Périgord*

DESSERT

BÛCHE DE NOËL

Biscuit amande et éclat de dragée, mousse kalamansi