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
et chanterelle déglacée au vinaigre xérès Pedro Jimenez

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 GOURMET

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 ET CITRON CONFIT D'AMALFI
émulsion à la verveine et langoustine croustillante en kadaif

DESSERT

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

LHC GOURMET

LHC – Genève-Servette HC

Mercredi 30 septembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

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 raisinée

LHC GOURMET

LHC - HC Bienne

Vendredi 2 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

DUO D'OMBLE CHEVALLIER FRAICHE ET FUMÉE
AU CEP DE VIGNE
et son jardin de légumes d'automne

PLAT

ENTRECÔTE DE CERF GRILLÉE
sauce poivrade relevée aux airelles,
gnocchi romaine au garam massala et panais étuvé au genièvre

DESSERT

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

LHC GOURMET

LHC - HC Lugano

Mercredi 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 GOURMET

LHC - HC Ajoie

Mercredi 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 GOURMET

LHC - EHC Kloten

Samedi 17 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

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

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 GOURMET

LHC – HC Fribourg Gottéron

Samedi 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 GOURMET

LHC - SCL Tigers

Mardi 27 octobre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

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

PLAT

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

DESSERT

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

LHC GOURMET

LHC - HC Davos

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

LHC GOURMET

LHC - ZSC Lions

Jeudi 19 novembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

ENTRÉE

COMME UNE RAVIOLE OUVERTE DE CREVETTE
et d'agrume parfumé à l'anis, crumble de citron confit

PLAT

CARRÉ DE VEAU FAÇON ZURICHOISE
pomme de terre croustillante et déclinaison de champignon

DESSERT

BISCUIT À LA GRAINE DE COURGE
crémeux butternut, jus de carotte et cédrat,
panais vanillé, chocolat fleur de sel

LHC GOURMET

LHC - SCRJ Lakers

Mardi 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

CANNELLONI CHOCOLAT LAIT CARAMEL CARDAMOME
jus Suzette et segment d'agrume

LHC GOURMET

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, petits légumes et sésame grillé au kimchi

DESSERT

TARTE AU PRUNEAU
ET SABLÉ STREUSEL NOISETTE
jus à l'umeshu et glace à la crème double

LHC GOURMET

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 GOURMET

LHC - EV Zug

Samedi 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 GOURMET

LHC – HC Fribourg Gottéron

Mercredi 16 décembre 2026

— RESTAURANT —

LA TABLE DES 100

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 GOURMET

LHC – HC Lugano

Samedi 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 GOURMET

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,
mousseline de pomme de terre à la truffe du Périgord

DESSERT

BÛCHE DE NOËL
Biscuit amande et éclat de dragée, mousse kalamansi

LHC GOURMET