

Menus du jour semaine n° 14-2024

Formule du Midi du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous sommes ouverts tous les soirs - fermés les Lundis et Mardis midi

Mercredi 03.04.2024

- Carpaccio de Bar gravlax origine France, vinaigrette au fromage blanc, aneth et gelée d'argousier
- Poulet fermier origine France façon Grand-mère, pommes de terre cocotte, chou romanesco
- Parfait glacé à la vanille de Papouasie, compotée de pommes et poires des Hautes Alpes

Jeudi 04.04.2024

- Terrine de lapin origine France en gelée, purée de petit pois au gingembre et pousses de poireaux
- Noix de veau origine France cuite à basse température, polenta à la carotte, caviar d'aubergines
- Pain Perdu BIO de St Julien en Champsaur, caramel au beurre salé et poêlée de fruits frais

Vendredi 05.04.2024

- Vitello tonato, salade folle de roquette et copeaux de parmesan, moutarde violette de Brive
- Le vendredi c'est AIOLI
- Bavarois au fromage blanc du col Bayard, coulis de fraise au citron vert

Samedi 06.04.2024

- Terrine de noix de st Jacques aux petits légumes, vinaigrette corail, chantilly au curry madras
- Pintade fermière Origine France rôtie à la sauge, ravioli à la tomme de vache, purée de cèleri
- Tarte au chocolat tiède, crème anglaise au café

Dimanche 07.04.2024

- Risotto de la mer au mascarpone, écume de lait et pesto de coriandre
- Magret de canard à l'orange, purée et chips de patate douce, Haricots coco plat et jus de rôti
- Pavlova glacée au sorbet cassis et fruits rouges