

Menus du jour semaine n° 43-2025

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous sommes fermés Lundi et Mardi toute la journée

Mercredi 22.10.2025

- Terrine de lapin aux petits légumes et estragon, condiment aubergines-orange-curry, feuilles de roquettes
- Filet de sébaste cuit sur la peau, sauce à l'orange et au gingembre, polenta gratinée
- Charlotte au fromage blanc et à la myrtille, coulis de fruits rouges au citron vert

Jeudi 23.10.2025

- Terrine de lapin aux petits légumes et estragon, condiment aubergines-orange-curry, feuilles de roquettes
- Noix de veau origine France cuite à basse température, jus de rôti à la sauge, gratin dauphinois
- Charlotte au fromage blanc et à la myrtille, coulis de fruits rouges au citron vert

Vendredi 24.10.2025

- Terrine de lapin aux petits légumes et estragon, condiment aubergines-orange-curry, feuilles de roquettes
- **Le midi** : Vendredi c'est Aïoli, **Le soir** : Filet de dorade origine Grèce, fenouil confit, sauce vin blanc
- Charlotte au fromage blanc et à la myrtille, coulis de fruits rouges au citron vert

Samedi 25.10.2025

- Œuf de poule BIO parfait, crème de panais, noisettes grillées, huile persil simple et écume de lait
- Magret de canard origine France, sauce aigre douce à la framboise et miel de St Julien en Champsaur
- Charlotte au fromage blanc et à la myrtille, coulis de fruits rouges au citron vert

Dimanche 26.10.2025

- Œuf de poule BIO parfait, crème de panais, noisettes grillées, huile persil simple et écume de lait
- Supreme de pintade origine France cuit sur la peau, jus à la sauge, gnocchi de pommes de terre
- Charlotte au fromage blanc et à la myrtille, coulis de fruits rouges au citron vert