

## Menus du jour semaine n° 46-2025

**Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus**

Plat du jour 15.80€

**Nous serons fermés Lundi midi et soir**

**Mardi 11.11.2025**

- Poêlée de champignons et noisettes en persillade, sabayon de poireaux et pommes de terre
- Cuisse de lapin origine France à la moutarde et romarin, carottes glacées au miel de Saint Julien
- Verrine citron vert-myrtilles, biscuit cuillère maison, granité au thym et meringue Suisse

**Mercredi 12.11.2025**

- Terrine campagne maison au boudin noir des Salaisons du Champsaur, sauce ravigote au cerfeuil
- Filet de Bar cuit sur la peau, sauce au cidre et pommes golden, pomme à l'huile d'olives de Nyons
- Verrine citron vert-myrtilles, biscuit cuillère maison, granité au thym et meringue Suisse

**Jeudi 13.11.2025**

- Terrine campagne maison au boudin noir des Salaisons du Champsaur, sauce ravigote au cerfeuil
- Suprême de pintade farci aux épinards et citron BIO, jus à la sauge, risotto acquerello 8 ans d'âge
- Verrine citron vert-myrtilles, biscuit cuillère maison, granité au thym et meringue Suisse

**Vendredi 14.11.2025**

- Terrine campagne maison au boudin noir des Salaisons du Champsaur, sauce ravigote au cerfeuil
- Couscous de poulet et jarret de veau origine France, semoule aux raisins secs et coriandre
- Verrine citron vert-myrtilles, biscuit cuillère maison, granité au thym et meringue Suisse

**Samedi 15.11.2025**

**RESTAURANT DEJA COMPLET LE SOIR réservez vite pour le Midi**

- Petite crêpe au sarrasin à la tomme et coppa du Champsaur, salade d'herbes au vinaigre de cidre
- Filet de Dorade origine Grèce cuit sur la peau, beurre de carottes au gingembre, polenta à la betterave
- Verrine citron vert-myrtilles, biscuit cuillère maison, granité au thym et meringue Suisse

**Dimanche 16.11.2025**

- Petite crêpe au sarrasin à la tomme et coppa du Champsaur, salade d'herbes au vinaigre de cidre
- Magret de canard origine France sauce à l'orange et grand Marnier, flan de butternut, riz sauté
- Verrine citron vert-myrtilles, biscuit cuillère maison, granité au thym et meringue Suisse