

Menus du jour semaine n° 03-2026

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous serons fermés lundi toute la journée et mardi midi

Mardi 13.01.2026

Fermé le Midi

Le Soir: NOUVEAU Les Mardis Soirée Raclette, tartiflette et boîte chaude à partir de 19h15

Mercredi 14.01.2026

- Blinis de courges butternut au fromage de chèvre et pépins de courges grillés, pesto de roquette
- Paleron de Bœuf origine France braisé 7 heures, sauce à l'échalote et vin rouge, pommes de terre rôties
- Pot de crème au chocolat et chouchous de cacahuètes à la fleur de sel

Jeudi 15.01.2026

- Croquette de tomme du Champsaur au jambon de montagne, sauce curry-coco citron vert
- Vol au vent de la mer, moules Zélande, gambas, dorade de méditerranée, beurre monté aux fines herbes
- Crêpes normandes flambées au calvados, sabayon à la vanille et champagne

Vendredi 16.01.2026

- Tartare de légumes racines crus et cuits, chips de pain Bio, vinaigrette à la moutarde violette
- Pot au feu de veau origine France servi à la cocotte, légumes d'hiver, sauce gribiche maison
- Tarte amandine à la framboise coulis de fruits rouges et glace vanille

Samedi 17.01.2026

- Terrine de saumon, noix de St Jacques et gambas, coulis de carottes au gingembre à la coriandre
- Filet de lieu jaune cuit sur la peau, duxelles de champignons, sauce hollandaise au piment d'Espelette
- Profiteroles chocolat, chantilly au mascarpone et amandes grillées

Dimanche 18.01.2026

- Tarte fine aux champignons de Paris et pancetta de Savoie, écume de lait et roquette acidulée
- Carré de porc origine France cuit à basse température, jus de rôti à la sauge, gratin de crozets
- Mille-feuille sauce caramel au beurre salé, tout simplement