

## Menus du jour semaine n° 06-2026

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

Plat du jour 15.80€

**Nous serons fermés Lundi et Mardi midi**

### Mardi 03.02.2026

**Fermé le Midi**

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

### Mercredi 04.02.2026

- Tagliatta de bœuf origine France, pesto de roquette aux amandes, pickels de légumes croquants
- Filet de sébaste cuit sur la peau, purée de pommes de terre, sauce vin blanc à l'estragon
- Bavarois au fromage blanc du col Bayard et framboises

### Jeudi 05.02.2026

- Tortellini gambas et champignons, bisque crémée, purée de céleri rave à la pomme verte
- Echine de porc origine France braisée au romarin, polenta aux olives et légumes d'hiver
- Tarte au sucre cassonade et rhum ambré, glace vanille

### Vendredi 06.02.2026

- Terrine de lapin origine France aux fines herbes, crumble au parmesan et huile de persil simple
- Assiette de la mer, lieu jaune, saumon, bar et moules, bisque de poissons de roches au citron BIO
- Pain perdu du GAEC de Baffol aux fruits d'hiver, sabayon à l'amaretto

### Samedi 07.02.2026

- La carotte dans tous ses états : déclinaison chaude et froide, atsina cress et orange sanguine
- Magret de canard à l'argousier, crozet du GAEC du Caire à la crème de parmesan, brocoli
- Soupe de chocolat à la violette et son œuf à la neige comme une île flottante

### Dimanche 08.02.2026

- Tarte fine à la patate douce et boudin noir des salaisons du Champsaur, mesclun acidulé
- Suprême de pintade origine France farci aux champignons, pommes dauphine et topinambour
- New York cheesecake au citron vert et myrtilles, coulis de fruits rouges maison