

Menus du jour semaine n° 13-2026

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous serons fermés Lundi et Mardi midi

Mardi 24.03.2026

Fermé le Midi

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

Mercredi 25.03.2026

Midi FORMULE EXPRESS 45min 21,00€ entrée+plat ou plat+dessert

- Salade de fenouil cuit et cru aux agrumes, olives, oignons rouges et brousse de vache
- Paleron de Bœuf origine France braisé 7h, pickels d'oignons rouges, pommes de terre grillées
- Fondant au chocolat 65% de cacao, coulis de mandarine BIO, chantilly au mascarpone

Jeudi 26.03.2026

Midi FORMULE EXPRESS 45min 21,00€ entrée+plat ou plat+dessert

- Caviar d'aubergines et légumes croquants à la Thomas, mousse de chèvre et coulis de fruits de rouges
- Filet de lieu noir au saté, légumes grillés, rigatoni des hautes Alpes, écume de beurre blanc
- Tiramisu maison juste parce que c'est trop bon, amaretto et café Folliet

Vendredi 27.03.2026

Midi FORMULE EXPRESS 45min 21,00€ entrée+plat ou plat+dessert

- Petits farcis à la provençale mais végétarien, pesto de roquette, chips de pain BIO
- Vol au vent de poulet origine France, haricots plats à l'ail et au persil, riz sauté aux amandes
- Pain perdu BIO maison, sabayon au vin blanc de Theus et quelques fraises

Samedi 28.03.2026

- Pâté en croûte au boudin noir maison, mélémélo de roquette, mousseline froide de carottes au miel
- Filet de bar cuit sur la peau, purée de patate douce à l'orange et au gingembre, sauce vierge
- Mille feuilles maison, vanille bourbon, coulis de myrtilles au citron BIO

Dimanche 29.03.2026

- Terrine de légumes en gelée, coulis de fromage blanc aux fines herbes cracker au parmesan maison
- Faux filet de bœuf origine France cuit en croûte de sel, pommes paillasson au romarin, sauce au vin rouge
- Poire pochée au caramel beurre salé, petite brioche et crème fraîche