

Menus du jour semaine n° 19-2025

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous sommes fermés les Lundis et Mardis midis (ouvert le mardi soir)

Mercredi 07.05.2025 REOUVERTURE LE SOIR, UNIQUEMENT

- Salade de fenouil à l'orange et aux olives, feuilles d'aneth et d'estragon à l'huile vierge
- Echine de porc origine France confite 7 heures à la sauge, jus de braisage à la moutarde à l'ancienne
- Sabayon à la vanille et vin Blanc de Theus, fruits frais poêlés aux raisins secs

Jeudi 08.05.2025

- Panisse maison, sauce au fromage blanc et cumin à la coriandre
- Suprême de pintade origine France cuit sur la peau, sauce aux champignons à la crème
- Bavarois à l'abricot et à la poire, coulis à la fleur de lavande

Vendredi 09.05.2025

- Carpaccio de bœuf à l'italienne, duxelles de champignons de Paris et copeaux de parmesan
- Le vendredi c'est AIOLI
- Pot de crème au chocolat noir 65% de cacao, streusel à la noisette

Samedi 10.05.2025

- Bruschetta de pain BIO aux légumes grillés et jambon du Champsaur, pesto de roquette
- Daube de paleron de Bœuf Origine France à la Provençale, zestes d'orange BIO et lard confit
- Tiramisu à la fraise et à la vanille, biscuit maison et sirop à l'amaretto

Dimanche 11.05.2025

- Œuf de poule BIO du Buech cuit à 64°C, crème de lentilles de Saint Julien en Champsaur
- Filet de saumon Origine Ecosse cuit sur la peau, écume de beurre blanc au cerfeuil
- Tarte Alsacienne à la pomme des Alpes, sauce au caramel beurre salé