

Menus du jour semaine n° 20-2024

Formule du Midi du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous sommes ouverts tous les soirs - fermés les Lundis et Mardis midi

Mercredi 15.05.2024

- Gaspacho andalou et poivrons grillés, tempora de courgettes et croutons de pain BIO
- Blanquette de veau origine France, riz aux petits pois et brocolis
- Pot de crème au chocolat et son crumble, sorbet à la poire Altiflore

Jeudi 16.05.2024

- Tagliatta de bœuf au poivre, pesto de basilic et copeaux de parmesan, tomates confites maison
- Pavé de cabillaud cuit sur la peau, piperade aux olives vertes, pommes natures
- Sablé breton au café, chantilly au mascarpone et à l'amaretto

Vendredi 17.05.2024

- Houmous de lentilles corail, foccacia au romarin maison, salade d'herbes acidulées
- Le vendredi c'est AIOLI
- Faisselle de vache du GAEC de la tuilerie au coulis de myrtilles

Samedi 18.05.2024

- Bruschetta au fromage de chèvre et aux herbes, légumes grillés et huiles parfumées
- Filet de dorade cuite sur la peau, purée d'artichauts barigoule, asperges vertes et polenta frite
- Charlotte au fromage blanc, myrtilles et génépi, coulis de fruits rouges

Dimanche 19.05.2024

- Crolesquis à la tomme de vache, purée de petits pois et jambon du Champsaur
- Quasi de veau cuit à basse température, jus au romarin, bayaldi de courgettes et panisse aux olives
- Entremet au chocolat 65% de cacao et au cognac, sorbet à l'orange



Les Chenets

Gault & Millau | TABLE
ORIGINALE



Lundi 20.05.2024

-
- Magret de canard farci aux abricots secs et à la coriandre, pommes Macaire aux amandes,
- Sablé bretons à la fraise, crème mousseline à la vanille de papouasie, tuile au miel du Champsaur