

Menus du jour semaine n° 28-2024

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 10.07.2024

- Salade de lentilles vertes à la sarriette, poivrons rouges et chips de pain Bio
- Gigot d'agneau origine Saint Julien en Champsaur rôti, pommes wedges au paprika et brocolis
- Bavarois à la mangue, coulis de fruits exotiques et meringues craquantes

Jeudi 11.07.2024

- Blinis à la courgette et faisselle de St Bonnet en Champsaur, lard confit et pesto de basilic
- Aiguillette de Bœuf origine France poêlée sauce Bordelaise, échalote confite, risotto de petit épeautre
- Délice au chocolat noir 65% de cacao rhum ambré, crème anglaise à la fève Tonka

Vendredi 12.07.2024

- Tarte fine à la tomates et herbes de Provence, ricotta au basilic et à l'orange, salade d'herbes
- Le vendredi c'est AIOLI
- Soupe de melon et abricots à la verveine, madeleine à la vanille et amandes grillées

Samedi 13.07.2024

- Tartare de Bœuf origine France à l'italienne, tomates confites au paprika, tuile au parmesan
- Filet de saumon de Norvège, sauce hollandaise au piment d'Espelette, poêlée de Haricots verts
- Mousse au fromage blanc et myrtilles, coulis de fruits rouges au combawa

Dimanche 14.07.2024

- Cassolette de moules au curry et pommes vertes, écume de lait à l'ail et basilic de Marseille
- Marmite de Paleron de Bœuf VBF*, légumes et bouillon de cuisson au gros sel, moutarde violette
- Parfait glacé au chocolat blanc et grand Marnier tuile aux amandes

* VBF= Viande Bovine Française