

Menus du jour semaine n° 31-2024

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 31.07.2024

- Salade folle de fenouil aux olives, suprêmes d'orange et aneth, vinaigrette à l'argousier BIO
- Filet de saumon de Norvège, beurre monté à l'estragon, risotto à la tomate et parmesan
- Délice à la fraise et fromage blanc du col Bayard, coulis de fruits rouges

Jeudi 01.08.2024

- Quiche aux crevettes et graines de moutarde, pousses de poireaux et vinaigre balsamique
- Navarin d'Agneau origine France, brocoli, panisse aux olives et carottes glacées au miel de montagne
- Mousse au chocolat noir 65% de cacao, praliné cacahuète et copeaux de chocolat

Vendredi 02.08.2024

- Gaspacho de concombre au fromage blanc de la fromagerie Ebrard, sorbet concombre à la menthe
- Le vendredi c'est AIOLI
- Poêlée de fruits frais campagnarde, sabayon froid à l'amaretto, biscuit cuillère maison

Samedi 03.08.2024

- Terrine de légumes à la provençale, crème fouettée aux herbes chips de Focaccia
- Suprême de pintade Origine France cuit sur la peau, courgettes grillées churros de pommes de terre
- Parfait glacé à l'abricot, marshmallow à l'eau de fleur d'oranger et amandes grillées

Dimanche 04.08.2024

- Carpaccio de rôti de veau Origine France, sauce tonato et sorbet tomates basilic Altiflore
- Filet de Bar Origine Grèce cuit sur la peau, sauce vierge à la coriandre, tarte fine à l'aubergine grillée
- Charlotte poire-caramel, crème anglaise à la fève tonka