

Menus du jour semaine n° 33-2024

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 14.08.2024

- Tarte fine à la tomate et moutarde à l'ancienne, pesto de roquette et basilic copeaux de parmesan
- Carbonnade de veau Origine France à la bière des Alpes, panisses frites et aubergines grillées
- Salade de melon Origine France à la menthe et à l'orange, tuile aux amandes

Jeudi 15.08.2024

- Carpaccio de filet de bœuf Origine France, tapenade aux champignons de paris et olives grecques
- Pavé de Saumon cuit sur la peau sauce vin blanc, flan de brocolis au beurre, pommes à l'huile de persil
- Crème brûlée au romarin, sorbet framboise artisanal Altiflore

Vendredi 16.08.2024

- Soupe au pistou servit froide, pate artisanales du moulin d'Eugénie
- Le vendredi c'est AIOLI
- Rose noire au chocolat 65% de cacao et cognac

Samedi 17.08.2024

- Terrine de saumon Origine Norvège aux gambas, vinaigrette à la bisque et pousses de poireaux
- Escalope de Porc origine France panée comme une viennoise, sauce au foie gras et truffe d'été
- Pavlova à la fraise et à la verveine citron, coulis de fruits rouges

Dimanche 18.08.2024

- Pâté en croute pur porc Origine France au lard de collonata, fromage blanc d'ici à l'estragon
- Basse côte de Bœuf origine France poêlée sauce au poivre vert, gratin de gnocchi à la parisienne
- Bavarois à l'abricots et à la lavande crème anglaise à la vanille