

Menus du jour semaine n° 38-2025

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous sommes fermés Lundi toute la journée et Mardi midi

Mercredi 17.09.2025

- Crème de potimarron au gingembre, chantilly aux fines herbes et croutons de pain BIO
- Paleron de Bœuf origine France braisé, sauce à l'échalote et vin rouge des hautes Alpes
- Bavarois à la mure et romarin, coulis de fromage blanc au citron vert

Jeudi 18.09.2025

- Crème de potimarron au gingembre, chantilly aux fines herbes et croutons de pain BIO
- Filet de Dorade origine Grèce cuit sur la peau, sauce provençale au basilic et olives grecques
- Bavarois à la mure et romarin, coulis de fromage blanc au citron vert

Vendredi 19.09.2025

- Crème de potimarron au gingembre, chantilly aux fines herbes et croutons de pain BIO
- **Le midi** : Vendredi c'est Aïoli, **Le soir** : Filet de saumon cuit sur la peau, beurre blanc à l'estragon
- Bavarois à la mure et romarin, coulis de fromage blanc au citron vert

Samedi 20.09.2025

- Œufs de poule BIO cuit à 64°C, crème de champignons de Paris et noisettes grillées
- Carbonnade de Bœuf origine France à la bière des Alpes, pommes dauphines maison
- Tarte Bourdaloue à la poire coulis de fruits rouge, sorbet pêche de vigne

Dimanche 21.09.2025

- Œufs de poule BIO cuit à 64°C, crème de champignons de Paris et noisettes grillées
- Suprême de pintade origine France cuit à basse température, jus à la sauge et endive braisée
- Tarte Bourdaloue à la poire coulis de fruits rouge, sorbet pêche de vigne