

## Menus du jour semaine n° 40-2024

### Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

**Nous sommes fermés les Lundis (toute la journée) et les Mardis midi**

### Mercredi 02.10.2024

- Risotto aux champignons de paris et cèleri rave, tuile au parmesan et pousses de poireaux
- Contre filet de Bœuf Origine France rôti, sauce à l'échalote, stoemp de carottes à la noix de muscade
- Délice au café et cacao amer, biscuit sans gluten crème anglaise à la fève tonka

### Jeudi 03.10.2024

- Terrine de légumes racines aux herbes, chantilly au mascarpone et moutarde à l'ancienne
- Filet de Colin origine France meunière, sauce aux capres et citron, tartare de tomates au basilic
- Riz au lait à la vanille et caramel beurre salé, choufous de cacahuètes

### Vendredi 04.10.2024

- Salade de haricots verts, pommes de terre, vinaigrette à la framboise et lard confit
- Le vendredi c'est AIOLI
- Crumble maison pommes myrtilles

### Samedi 05.10.2024

- Carpaccio de bar origine France à l'aneth et fromage blanc
- Confit d'agneau de Saint Julien en Champsaur, jus à la sauge, tourtons à la pomme de terre
- Tarte à la courge musquée de Provence, glace artisanale à la vanille

### Dimanche 06.10.2024

- Tarte fine aux aubergines et coppa du Champsaur, tomates cerises confites
- Sauté de veau marengo aux olives grecques et à l'orange, polenta aux et parmesan
- Flan pâtissier coulis de fruits rouges au citron vert