

Menus du jour semaine n° 46-2024

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous serons fermés Lundi Soir et exceptionnellement Mardi toute la journée

Mercredi 13.11.2024

- Salade de pois cassé à la pancetta du Champsaur, fromage de chèvre et tomates cerises
- Quasi de veau origine France cuit à basse température, gratin de pommes de terre à la tomme
- Crumble pommes-chocolat, crème fouettée au mascarpone

Jeudi 14.11.2024

- Tortilla de patatas aux oignons, suc de tomates au vinaigre balsamique et jambon de pays
- Filet de Dorade origine France cuit sur la peau panisse frite aux olives vertes et aubergines grillées
- Tarte à l'orange meringuée, coulis d'abricots à la lavande

Vendredi 15.11.2024

- Tarte fine aux champignons de Paris, persil en gelée et son sabayon
- Le vendredi c'est AIOLI
- Carpaccio d'ananas, gelée au romarin et petites meringues Suisse

Samedi 16.11.2024

- Tagliatelles de légumes d'automne aux graines de sésames, vinaigrette à la mandarine et roquette
- Marmite de Bœuf comme un pot au feu, pommes de terre cheyenne et sauce ravigote maison
- Délice pommes caramel beurre salé, biscuit aux amandes et gelée de cidre Brut

Dimanche 17.11.2024

- Carpaccio de rôti de veau aux noisettes, purée de panais froide et astina cress
- Filet de maigre cuit sur la peau sauce hollandaise, bohémienne de Butternut à la coriandre et citron
- Mille feuilles vanille et fruits exotiques, crémeux de mangue au citron vert