

## Menus du jour semaine n° 46-2023

### Formule du Midi du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 14.80€ Plat + dessert 21€

**Nous sommes ouverts tous les soirs - fermés les Lundis et Mardis midi**

### Mercredi 15.11.2023

- Tarte à la courge verte, glace à la faisselle artisanale Altiflore, pesto de roquette
- Pièce du boucher au sautoir, sauce béarnaise, purée de pommes de terre maison aux oignons
- Brownies au chocolat extra bitter et aux noix, crème anglaise à l'orange et au grand marnier

### Jeudi 16.11.2023

- Risotto aux champignons et aux amandes, tuile au parmesan et jeunes pousses acidulées
- Filet de saumon cuit sur la peau, crème de lentilles BIO du GAEC de baffol, chou romanesco
- Charlotte au fromage blanc du col Bayard et citron vert, coulis de myrtilles

### Vendredi 17.11.2023

- Houmous de lentilles corail au jambon de pays, focaccia au romarin maison
- Le vendredi c'est AIOLI
- Vacherin glacé au pamplemousse et à la mandarine, copeaux de chocolat blanc

### Samedi 18.11.2023

- Carpaccio de bar de méditerranée, purée de panais à l'huile de noisette, gelée de persil plat
- Pot au feu de paleron de bœuf Charolais, petits légumes, pomme au four et chantilly à la moutarde
- La poire belle Hélène et son chocolat chaud, croustillant au miel de montagne

### Dimanche 19.11.2023

*HOTEL ET RESTAURANT FERMES JUSQU'AU 28.12.2023*

*Nous vous souhaitons une très belle fin d'année 2023*