

MENUS DE LA SEMAINE

Menu complet (hors suggestion) : **37-**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : **29-**

Suggestion : **32-**

LUNDI 17/11

ENTRÉE

Potage aux légumes du marché,
éclats de pain grillé

PLAT

Émincé de volaille rôti,
crème de champignons et riz pilaf

DESSERT

Poire pochée aux épices, granola et sauce chocolat

SUGGESTION

Risotto au citron vert, gambas snackées

MARDI 18/11

ENTRÉE

Tomates anciennes, mozzarella di bufala,
basilic et balsamique maison

PLAT

Filet de dorade snacké, duo de carottes en textures,
beurre blanc écrémé

DESSERT

Île flottante au blanc soufflé

SUGGESTION

Onglet de bœuf, sauce marchand de vin.
Accompagnement : frites maison et salade verte

MERCREDI 19/11

ENTRÉE

Velouté de petits pois et menthe

PLAT

Tagliatelles au citron, courgettes et ricotta,
huile d'olive

DESSERT

Crumble aux pommes façon grand-mère

SUGGESTION

Ballotine de volaille forestière.
Écrasé de pommes de terre au beurre noisette,
sauce prosecco et sauge

JEUDI 20/11

ENTRÉE

Gratinée à l'oignon traditionnelle

PLAT

Sauté de bœuf au poivre vert et fines herbes,
paccheri

DESSERT

Tartare d'ananas à l'estragon

SUGGESTION

Pavé de cabillaud mariné en croûte de pain,
association chou-fleur et mangue

VENDREDI 21/11

ENTRÉE

Pissaladière tomatée, mesclun poivré

PLAT

Filet de bar poêlé, sucrine braisée, fenouil acidulé,
velouté de poisson

DESSERT

Macaron exotique

SUGGESTION

Filets de perches beurre citronné, frites et salade