

MENUS DE LA SEMAINE

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

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : **29-**

Suggestion : **32-**

LUNDI 01/12

ENTRÉE

Salade de pommes de terre servie tiède,
aigrelette herbacée et émulsionnée

PLAT

Filet de volaille basse température, artichaut,
champignons en textures, bouillon corsé

DESSERT

Macaron passion-mangue

SUGGESTION

1/2 magret de canard, gastrique à la framboise,
frites et salade

MARDI 02/12

ENTRÉE

Salade de pommes de terre servie tiède,
aigrelette herbacée et émulsionnée

PLAT

Filet d'aiglefin, petits légumes et velouté de poisson

DESSERT

Financier banane, ganache montée Zéphyr, sauce Tanariva

SUGGESTION

Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux,
pommes fondantes

MERCREDI 03/12

ENTRÉE

Avocat - crevettes en douceurs, textures et aromates

PLAT

Pressé de joue de bœuf braisée en croustillant, jus corsé,

carottes fanes, purée tradition

DESSERT

Brioche perdue du Chef, sauce caramel ambrée

SUGGESTION

Tartare de thon rouge exotique aux saveurs asiatiques,

frites et salade

JEUDI 04/12

ENTRÉE

Avocat - crevettes en douceurs, textures et aromates

PLAT

Burger Tokyo (effiloché de volaille teriyaki, soja,

coriandre, sauce teriyaki citronnelle)

DESSERT

Poire au vin rouge et épices, streusel vanillé,

sauce chocolat

SUGGESTION

Thon rouge mi-cuit, légumes poêlés,

sauce cacahuète-wasabi, sésame grillé, chlorophylle

VENDREDI 05/12

ENTRÉE

Avocat - crevettes en douceurs, textures et aromates

PLAT

Émincé de volaille, pâtes fraîches, sauce suprême

DESSERT

Tarte Tatin traditionnelle, caramel ambré

SUGGESTION

Filet de perches, beurre citronné, frites et salade