

Menus du jour semaine n° 13-2025

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous sommes fermés les Lundis et Mardis midis (ouvert le mardi soir)

Mercredi 26.03.2025

- Crème de chou fleur à l'amande amère, huile de persil simple et chips de Jambon de pays
- Filet de rascasse en écailles de courgettes, beurre monté à l'argousier Bio, purée de patates douces
- Clafouti à la myrtille et à la framboise, coulis de fruits rouge glace vanille

Jeudi 27.03.2025

- Tarte fine aux oignons rouges et olives, jus de veau à la sauge et écume de lait
- Bavette d'ailon origine France au poivre mignonette, gratin dauphinois et légumes racines
- Cake à l'orange BIO, crème fouettée à la vanille et mascarpone, sorbet mandarine

Vendredi 28.03.2025

- Croquette de moules Zélande au curry, purée de panais et bisque mousseuse
- Le vendredi c'est AIOLI
- Tarte au chocolat et noix de coco, copeaux de chocolat au lait

Samedi 29.03.2025

- Petits farcis végétariens aux champignons de Paris, brousse de vache et herbes acidulées
- Sauté de porc à la bière des Alpes, petits pois frais et pommes dauphines maison
- Profiteroles glacée à la vanille et chocolat chaud

Dimanche 30.03.2025

- Tapas gourmandes à partager : houmous de pois chiche, rilette de crevettes, guacamole maison
- Ballotine de volaille aux champignons et aux amandes, haricot coco et jus de volaille
- Baba au rhum, minestrone de fruits exotiques