

Menus du jour semaine n° 30-2024

Formule du Midi du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

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

Mercredi 24.07.2024

- Carpaccio de bœuf origine France, pesto de roquette, croutons de foccacia et copeaux de parmesan
- Filet de truite de Châteauroux les Alpes sauce citron gingembre, étuvée de chou vert à la noisette
- Crème chocolat 65% de cacao aux œufs, amandes grillées chantilly à l'amaretto

Jeudi 25.07.2024

- Salade de jeunes pousses et carottes, croquette de brie de Meaux et pancetta du Champsaur
- Osso bucco de veau Origine France à la tomate et brocolis, pommes paillasson
- Dôme aux fruits exotiques, minestrone d'ananas et rhum ambré

Vendredi 26.07.2024

- Pâté 100% porc Origine France au boudin noir et à l'estragon, roquette acidulée
- Le vendredi c'est AIOLI
- Tarte tutti frutti crème anglaise à la vanille

Samedi 27.07.2024

- Tartare avocats tomates au piment d'Espelette, croustillant de pâte à brick au paprika
- Filet de dorade sébaste cuit sur la peau, tartare de courgettes et olives, purée de patate douce
- Financier aux amandes et au melon, suprêmes d'oranges et menthe fraîche

Dimanche 28.07.2024

- Salade de lentilles vertes de St Julien en Champsaur, oignons, lard confit et coriandre
- Faux filet de bœuf rôti en croute de sel, brochettes de pommes grenailles au romarin, légumes grillés
- Flan pâtissier à la vanille de Papouasie coulis de fruits rouges