

Menus du jour semaine n° 37-2024

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous sommes fermés les Lundis (toute la journée) et les Mardis midi

Mercredi 11.09.2024

- Crème de potimarron servit au chaudron, crème fouettée à la noisette et pousses de poireaux
- Pavé de saumon Origine Norvège cuit sur la peau, coulis de poivron rouge et caviar de courgettes
- Petite brioche à la crème de citron et à la fraise, chantilly au mascarpone

Jeudi 12.09.2024

- Risotto aux gambas et courgettes, tuile au parmesan et salade d'herbes
- Contre filet de Bœuf Origine France rôti, jardinière de légumes, pommes Macaire aux amandes
- Parfait glacé au chocolat blanc et Grand Marnier, suprême d'orange

Vendredi 13.09.2024

- Tagliatta de Veau Origine France à l'italienne, copeaux de parmesan, tomates confites et pesto
- Le vendredi c'est AIOLI
- Tarte amandine abricots pêche, coulis de fruits rouge

Samedi 14.09.2024

- Carpaccio de truite de Châteauroux les Alpes à l'orange, coriandre et gelée d'argousier Bio
- Cuisse de lapin Origine France à la moutarde, polenta à la carotte, flan de brocoli à l'ail
- Ananas rôti aux épices, sabayon froid au rhum ambré meringues Suisse

Dimanche 15.09.2024

- Pâté en croute au boudin noir et estragon, fromage blanc du col Bayard au curry, feuilles de mache
- Bourride du pêcheur aux moules de Zélande et rouille safranée, croûtons de pain BIO de St Julien
- Bavarois chocolat-framboise, biscuit cuillère aux amandes et copeaux de chocolat