



Menu 32€

Mercredi 06 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Légumes marinés aux copeaux de parmesan

ou

Velouté poireaux pommes de terre

Plats

Cabillaud rôti et ravioles pochées huile vierge

ou

Cuisse de canard et ravioles pochées avec jus de viande

Desserts

Soupe de fraises et espuma citron

ou

Mousse au chocolat au lait et streusel cacahuète

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Jeudi 7 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Feuilleté de chèvre au miel

ou

Gaspacho de tomates aux croutons de jambon

Plats

Saumon rôti avec purée de pomme de terre à l'huile

ou

Magret de canard avec la purée de pommes de terre

Desserts

Mille-feuille à la crème de marron et à la fleur d'oranger

ou

Entremet mangue, noix de coco, crème anglaise au café

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Vendredi 8 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Tartare de bœuf

ou

Asperges à la vinaigrette, copeaux de parmesan

Plats

Brandade de morue à la purée de pommes de terre

ou

Mignon de veau avec spaghettis de courgettes et riz de Camargue

Desserts

Tarte Bourdaloue

ou

Verrine caramel, chocolat et banane

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Samedi 9 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Escalope de foie gras mousseline artichaut

Ou

Tartare de poisson au citron vert

Plats

Lotte au chorizo avec mousseline de carottes et pommes de terre mitraille

ou

Filet de bœuf rôti avec mousseline de carottes et pommes de terre mitraille

Desserts

Riz au lait de coco accompagné d'ananas pochée aux épices

ou

Eclair pomme à la crème de nougat

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Dimanche 10 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Rillettes de thon

ou

Pissaladière au magret fumé

Plats

Fish and Chips, sauce tartare avec pommes Pont-Neuf et ratatouille

ou

Aiguillette de volaille pané sauce tartare avec pommes Pont-Neuf et ratatouille

Desserts

Salade de fruits

ou

Sablé au cacao, crème de cheesecake agrumes

*Assiette de fromages supplément 13€