

Semaine du goût

thème jardin et forêt

Lundi

13/10

Velouté de cèpes persillé et croûtons à l'ail
Lapin confit au vin blanc et romarin, poêlée de légumes dans son jus
Soupe pétillante aux raisins noirs

Mardi

14/10

Salade betteraves et chèvre frais basilic
Boeuf stroganoff aux trompettes et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Crumble aux pommes et noisettes torréfiées

Mercredi

15/10

Velouté de courgettes parmesan basilic et pistaches torréfiées
Agneau de 7h confit, avec ses 3 purées, pommes de terre, carottes et petits pois
Verrine mousse de grenade à la badiane

Jeudi

16/10

Émincés de fenouil sauce agrumes, soja, cumin, miel et huile d'olives
Jarretton de porc braisé aux aïelles et légumes sautés
Chou crème fouettée à la figue

Vendredi

17/10

Oeuf cocotte, lardons, ciboulette et amandes éfilées
Chou farci sauce tomates et câpres avec sa galette de maïs
Moelleux au citron

entrée + plat + dessert 20€