

MENUS

Semaine du 24 au 28 mars 2025

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
ENTRÉES		Rondelles de concombre et crémeux d'oignons rouges	Salade d'œufs durs à la façon alsacienne	Tartare de légumes frais au basilic frais	Gaspacho du jour	Pissaladière de thon et roquette
		Mousse d'avocat au saumon fumé sur rond de feuilletage	Éclairs aux crevettes marinées et sa chantilly au wasabi	Croustillant de fenouil et agrumes au jambon fumé	Mini quiche aux poireaux et camembert	Salade de chou rouge aux noix du Périgord
PLATS	NON VG	Paupiette de veau rôti à la sauce tomate et basilic, riz pilaf et haricot beurre au pesto	Sauté de cochon façon provençale, légumes confits et polenta	Burger de canard, betterave à l'ail doux et pruneaux, pommes de terre fraîches sautées à cru, sa salade sucrine	Émincé de bœuf VDB épicé, sauce poivron-citron, pois chiches au ras-el-hanout et ses épinards à la crème de coriandre fraîche	Aile de raie et sa sauce aux câpres, penne et salsifis rôtis
	VG	Riz façon cantonais, algues wakame et ses graines de sésame	Duxelle de légumes frais (carottes, céleris rave, champignons frais) sur fond d'artichaut braisé, jus réduit de pommes granny	Notre Gratin Auvergnat et sa salade sucrine	Tajine de légumes frais et ses abricots secs marinés à la fleur d'oranger	Penne arrabiata gratinés au parmesan et roquette
DESSERTS		Carpaccio d'ananas frais, sirop réduit à la menthe fraîche	Crème brûlée au praliné	Crème chocolat blanc	Smoothie	Mousse au chocolat
		Tarte chocolat banane	Salade de fruits	Pomme au four aux amandes et crème anglaise maison	Tarte à la rhubarbe de notre Cheffe	Poire fraîche en feuilletage et frangipane

MIENU

côté restaurant

ENTRÉES

Mousse d'avocat au saumon fumé sur rond de feuilletage
ou
Rondelles de concombre et son crémeux
de cream cheese oignons rouges

PLATS

Joue de bœuf confites au vin rouge et épices,
pomme grenailles rôties
ou
Aile de raie aux câpres et son riz

DESSERTS

Carpaccio d'ananas frais, sirop réduit à la menthe fraîche
ou
Tarte chocolat banane

Entrée + plat ou plat + dessert : 21€
Plat du jour : 17€

Entrée
+ plat
+ dessert
25€