

# MENUS

## Semaine du 10 au 14 mars 2025

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
ENTRÉES		Avocat au thon et sa mayonnaise au vinaigre de cidre	Bavarois de betteraves rouges et sa bille de chèvre frais persillé	Wraps roulés aux crudités et fromage frais	Velouté de céleri rave, ricotta et basilic frais	Saumon frais aux pommes granny et cressonnette à la moutarde
		Tzatziki aux radis et sa ciboulette fraîche	Tranches de pain grillé et son râpé d'emmental, œuf poché et coriandre fraîche	Asperge verte sauce gribiche et estragon	Cake moelleux à la feta et aux olives	Raïta de concombre végétalien
PLATS	NON VG	Manchons de canard à l'orange et pommes frites, émincé de carottes des Landes façon Vichy	Cuisse de poule confite sauce suprême, poêlée de légumes et sa purée de panais	Roti de veau cuit en basse température et son jus, spaghettis et duo de haricots à l'ail	Travers de porc français au miel et son blé pilaf, endives braisées	Brandade de morue et sa salade d'herbes fraîches
	VG	Pommes pont-neuf à la purée de carottes des Landes au cumin, jus réduit à l'orange	Cassolette de légumes, sauce moutarde à l'ancienne, crumble d'automne aux graines de fenouil	Spaghetti aux petits légumes et sa sauce tomate au basilic frais	Gratin d'endives au reblochon, pilaf de blé et radis rondelles sur salade fraîche	Ecrasée de pommes de terre l'huile d'herbe et sa sauce vierge croquante
DESSERTS		Crème renversée au caramel et amandes effilées	Véritable riz au lait et son caramel au beurre salé	Fromage blanc sur sa compotée de rhubarbe et poires	Salade de fruits frais du moment et son sirop de cassis	Roses des sables
		Pomme au four, beurre demi-sel et cassonade, crème anglaise	Tarte aux fruits	Tiramisu au chocolat	Rochers coco	Panna cotta à la vanille



RESTAURANT  
LE BEAU  
LIEU

par Espace Beaulieu

# MENU

## côté restaurant

### ENTRÉES

Avocat au thon et sa mayonnaise au vinaigre de cidre  
ou  
Tzatziki aux radis et sa ciboulette fraîche

### PLATS

Épaule de porclet confit et sa purée de pommes de terre,  
légumes confits aux aromates  
ou  
Pavé de saumon et sa salsa verte, fenouil rôti aux agrumes  
et son crémeux de céleri vanillé

### DESSERTS

Crème renversée au caramel et amandes effilées  
ou  
Pomme au four, beurre demi-sel et cassonade,  
chantilly cardamome

---

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

Entrée  
+ plat  
+ dessert  
25€