

MENUS

Semaine du 5 au 9 mai 2025

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 5 mai	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
ENTRÉES		Verrine de concombre façon tzatziki et ses herbes fraîches	Houmous au cumin et son gressin d'épeautre	Muffin au comté et lardons	FÉRIÉ	Tartin de sardine et son comdiment croquant
		Salade de courgettes crues aux saveurs asiatiques	Tartare de crevettes au gingembre et coriandre fraîche	Mousse de betterave, pignons de pin		Bolée de concombre
PLATS	NON VG	Araignée de porc marinée, émincé de carottes fraîches et son gratin dauphinois	Travers de porc cuit en basse température, riz thaï, légumes frais du wok	Cuisse poulet à l'oignon et au citron, duo d'haricots verts et beurre, blé façon pilaf		Filet de merlu sauce curry et coco, purée de patate douce et légumes frais rôtis
	VG	Duo de carottes fraîches et pomme de terre au gratin de parmesan, bolée d'herbes du jardin	Wok végétarien selon marché	Blé pilaf à la tomate et paprika, haricots à la gremolata (persil, ail, zeste de citron) et feta		Buddha bowl quinoa, patate douce rôtie, légumes grillés et houmous
DESSERTS		Panna cotta aux fruits rouges et son biscuit	Mousse au café et speculoos	Brioche perdue et sa crème anglaise		Petit clafoutis framboise et chocolat de la Maison
		Crème renversée au caramel	Ananas frais et sirop à la menthe	Salade de fruits frais du moment		Poires aux épices douces et sa crème montée

MENU

côté restaurant

ENTRÉES

Tartare de crevettes au gingembre et coriandre fraîche
ou
Salade de courgettes crues aux saveurs asiatiques

PLATS

Dos de saumon en croûte d'herbes
ou
Araignée de porc marinée

DESSERTS

Panna cotta aux fruits rouges et son biscuit maison
ou
Ananas frais et sirop à la menthe

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

Entrée
+ plat
+ dessert
25€