

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
ENTRÉES			Mousseline d'avocat et son croustillant d'oignons rouges à l'estragon	Petits choux au comté	Poichichade (pois chiche, ail, citron, piment de cayenne) sur croûtons et roquette	Tartare de crevettes marinées et purée de mangue
			Panna cotta de mozarella, pesto d'herbes fraîches et olives noires	Ruban de betterave crue et son crèmeux de raifort	Dips de légumes frais de saison et sa sauce cocktail	Piquillos farcis au crèmeux de chèvre frais et basilic
PLATS	NON VG	FERMÉ	Quenelle de brochet gratinée à la sauce homardine, duo de haricots verts et beurre en persillade, gnocchis à la romaine	Saute de bœuf à la provençale, gratin de pomme de terre et légumes frais	Penne à la carbonara et ses brocolis sautés et amandes effilées puis grillées	Riz cuit au four, petits pois et filet de colin rôti au pesto
	VG		Assiette de gnocchis à la romaine et sauce tomate, légumes du jour	Saute végétarienne à la provençale, gratin de pomme de terre et légumes frais du moment	Carbonara végétarienne	Sauce vierge aux fruits de la passion, petits pois, purée de patate douce
DESSERTS			Mousse au café et crème noisette de la Cheffe	Tarte Tatin	Agrumes marinés	Tarte citron meringue italienne et zestes citron vert
			Mille feuille vanille et fraise	Salade fruits au basilic	Crème brûlée	Nectarines pochées au vin rouge à la cannelle

MIENU

côté restaurant

ENTRÉES

Mesclun aux pamplemousse et crevettes marinées

ou

Rémoulade de concombre et champignons,
au paprika et ciboulette fraîche

PLATS

Magret de canard sauce bordelaise,
pomme grenaille façon sarladaise

ou

Lamelle de seiche rôtie à la salsa verte,
pomme grenaille et aubergine rôtie aux aromates et miel

DESSERTS

Carpaccio de fruits frais de saison et son sirop à la verveine

ou

Millefeuille vanille et fraise

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

Entrée
+ plat
+ dessert
25€