



## Menu de la Semaine

Servi uniquement le midi

<b>Lundi 20.08.2019</b>	<b>Mardi 21.08.2019</b>
<p style="text-align: center;"><i>Jour de repos</i></p>	<p>Salade aux Patates, Lardon, Grains de Raisin, Œuf poché à la Demi-Glace Ou Velouté d'Épinard avec Spuma de Parmesan et Crumble aromatisé *** Sandwich au Filet de Dorade farcie avec Patates écrasées au Safran, Tapenade d'Olives et Voiles de Tomates à l'Origan Ou Rôti de Bœuf aux Herbes de Champs avec Endives belges au Vinaigre balsamique</p>
<b>Mercredi 22.08.2019</b>	<b>Jeudi 23.08.2019</b>
<p>« Mozzarella in Carrozza » avec Mozzarella au Lait de Buffle, Anchois et Basilic Ou Tagliatelle au Ragout d'Agneau avec Aubergines croquantes *** Tranches de Merlu grillées sur Crème de Chou-fleur avec Émulsion d'Ail doux Ou Filet de Porcelet à la Provençale avec Patates fait maison</p>	<p>Gaspacho de Concombre et Melon avec Morceaux de Thon mariné Ou Fusilli aux Pois-chiches, Romarin et « Guanciale » *** Mille-feuille à la Crème morue et Chips de Patate avec Spuma de Persil Ou Cocotte de Paleron de Bœuf braisé aux Carottes et Aneth</p>
<b>Vendredi 24.08.2019</b>	<b>Samedi 25.08.2019</b>
<p>Taboulé de Couscous au Curry et Scampis poêlés Ou Spaghettis Maison à la Roquette, Ail, Tomates Confites et Lamelle de Parmesan *** Calamars fris avec Salade mixte et Sauce remoulade Ou Faux-filet de Bœuf avec Sauce aux 3 Poivres et Patates Grenailles</p>	<p>Salade de Poissons azures échaudés à la Vapeur aux Agrumes et Bay-Rose Ou Cannolis de Pâte feuilletée avec Mousse au Fromage crémeux, Poire et Huile à la Vanille *** Risotto au Saumon au Poivre et Perle de Mangue Ou Rognons aux Champignons de Paris, Marsala et Thym</p>

**Prix: 12,90 €**

*Prix avec dessert du jour : 16,50 €*