

Menu de la semaine

14 au 20 septembre

Samedi

Tapas de poulpes, citron, tapenade
Pièce du boucher, sauce échalotes
Frite, légumes
Fromage
Fruits

Melon et jambon crus
Encornet persillade
Écrasé de céleri, tomate
Tiramisu

Dimanche

Salade d'avocat, artichaut, pancetta
Filet de colin safran basilic
Penne, julienne de légumes
Tarte poire

Salade méditerranéenne, œuf mollet
Escalope de volaille crème chèvre
Riz, champignons
Éclair vanille

Lundi

Tartare de saumon aux agrumes tuile sarrasin
Rougail saucisse, laurier
Frite
Crème brûlée

Couteaux persillade, crevettes
Steak de thon aux légumes du soleil
Réduction soja balsamique
Coupe de glace artisanale de Gigean

Mardi

Jambon cru, figues, chutney d'oignons
Filet de Dorade abricot
Purée d'antan, poireaux
Fromage
Salade de fruits

Ceviche de cabillaud
Gardianne de taureau
Penne, tomate provençale
Tarte citron

Mercredi

Tapas de sardine kefta
Roti de veau aux olives, orange
Écrasé de butternut, courgette
Fromage
Paris -Brest

Focaccia Pleurotes et chèvre, confiture
Brochette de poisson
Pomme de terre, haricots vert
Fondant chocolat

Jeudi

Tatin de Navet, thym, miel
Seiche persillade
Riz, carottes
Fromage
Gâteau fraises mascarpone

Velouté de saison
Pintade à la moutarde, tagliatelle
Salade de fruits

Vendredi

Quiche aux asperges, fenouil
Cuisse de canette aux pêches
, gratin d'aubergines
Fromage
Gâteau basque

Crevettes et tartare de concombre
Moules marinière
Frites
Tarte chocolat

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des fournisseurs en produits frais.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande auprès du Chef de cuisine.

Merci de signaler vos allergies dès votre arrivée à la réception / cuisine.