

Menu Mai Aout 2023

	ENTREE	PLAT	DESSERT			
mardi 2/5	clafoutis poivron rouge ossau iraty	Filet de lieu champignon à la creme	mousse au chocolat			
Jeudi 4/5	macarons aux petits pois	medaillon de veau et son risotto aux asperges	macarons fraise menthe			
mardi 9/5	éclair thon estragon	filet de thon au capres ,petits pois carottes	profiterolles			
jeudi 11/5	flan de carottes aux épices	grenadin de veau gratin de pointe d'asperges à la parisienne	tarte au citron revisitée			
lundi 15/5	velouté de petits pois à la menthe	jardinière de légumes printanniers et son roti de dinde	tartelette à la rhubarbe			
mardi 16/5	verrines saumon avocat	dos de lieu noir à la grenobloise purée de carotte à l'orange	croustade fraises chocolat et sa chantilly			
Mardi 23/5	charlotte aux asperges	lasagnes saumons épinards	fondant au chocolat			
jeudi 25/5	macarons carotte cumin	boeuf roti et asperges laquées	macarons framboise litchee			
mardi 30/5	carpaccio de dorin	dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondue de légume	charlotte aux fraises			
jeudi 1/6	tartelettes tatin aux echalottes	blanquette de dinde à la vanille	mousse au chocolat aux eclats de praliné			
mardi 6/6	clafoutis tomates cerises	filet de rouget, fenouil jus d'agrume et ecrase de patate douce	le veritable financier			
Jeudi 8/6	eclair poivron, tomates et oignons nouveaux	ratatouille mediterrannée et filet mignon en croute	profiterolles			
mardi 13/6	tatin de carottes	papillote de cabillaud ,tomate et estragon	croustillant banane chocolat chantilly			
Jeudi15/6	briques de chevre des cevennes	roti de dinde et ses petits légumes au four	clafoutis aux fruits de saison			
lundi 19/6	meli melo mangue, fenouil et crevettes	aiguillettes de canard à l'orange et ses haricots verts	gateau à l'ananas			
mardi 20/6	soupe de tomates froides et sa chantilly au basilic	dos de lieu noir à la pistache purée pomme de terre raifort	mi cuit au chocolat			
jeudi 6/7	tartelette croustillante basque	filet de thon aux capres et son boulgour aux herbes	mousse au chocolat et piment d'espelette			
vendredi 7/7	Clafoutis tomates cerise basilic	Légumes farcis	Panacotta vanille et son coulis caramel beurre salé			
mardi 11/7	Billes de melon , pastèque , mozzarella au basilic thai	dos de cabillaud à la grenobloise carottes à l'orange	Tarte au citron revisitée			

	ENTREE	PLAT	DESSERT			
Jeudi 13/7	Verrine créative salée	poulet basquaise	croustade fraises chocolat et sa chantilly à la menthe			
mardi 18/7	muffin au chorizo	Pavés de saumon marinés et boulgour aux herbes	tarte aux abricots romarin			
Jeudi 20/7	verrine avocat saumon fumé	poulet en croute de noisette et ses petites courgettes snackées	citron soufflé			
mardi 25/7	tartelette tomate et moutarde	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa fondue d'aubergines	mi cuit au chocolat			
Jeudi 27/7	macarons au jambon serrano et tomates sechées	roti de dinde petits légumes de saison au four	macarons au café			
lundi 31/7	crumble poivrons courgettes	escalope de veau à la normande et son riz	tartelette aux myrtilles			
mardi 1/8	gaspacho de pastèque	dos de lieu noir pistache embeurré de pomme de terre	tartelette au citron vert et basilic			
jeudi 10/8	concombre ricotta basilic	poulet en croute de noisette et ses petites courgettes snackées	gratin d'abricot au lait de coco			
vendredi 11/8	verrines tomates et pignons grillés	thon mariné aubergine à la sassarese	clafoutis aux prunes yaourt et miel			
vendredi 18/8	tartelette tomate chevre	roti de veau courgettes à la provencale	mousse au chocolat			
jeudi 24/8	eclair à la mousse thon estragon	légumes farcis	profiterolles			
vendredi 25/8	méli melo de concombre, melon menthe sauce au yaourt	filet de thon aux capres et sa polenta croustillante	mousse de fraise au basilic			
mardi 29/8	macarons carotte cumin	papillote de saumon au gingembre boulgour aux herbes	macarons au myrtilles			
jeudi 31/8	tartelette croustillante basque	poulet basquaise	mi cuit au chocolat			