

MENUS DU MOIS SEPTEMBRE 2020

Menu du 7 au 11 septembre 2020

Milkshake de concombre à la menthe fraîche et queues de crevettes roses *
Ou
Petits nems de légumes croquants au lard
≈≈
Aiguillette de daurade aux zestes de citron vert son risotto à la mangue
Ou
Blanc de volaille farci aux herbes spaghetti de légumes*
≈≈
Fraisier
Ou
Salade de fruits au sabayon gratiné *

Menu du 14 au 17 septembre 2020

Crème de poivrons et tomates au crumble au chorizo, *
Ou
Croquants gourmands au saumon
≈≈
Lamelles de veau viennoises, aubergines à la Parmigiana
Ou
Cabillaud basse température au beurre blanc citronné *
≈≈
Croustade aux pêches du Roussillon
Ou
Mousse de pomelos et ananas *

Menu du 21 au 24 septembre 2020

Gaspacho de melon, chantilly de menthe fraîche, copeaux de Serrano *
Ou
Fleurs d'oignons frits, sauce fraîche
≈≈
Yakitori de bœuf au fromage, riz asiatique
Ou
Tartare de poisson (selon arrivage) au chorizo et son croquant pomme et fenouil *
≈≈
Mousse céleste aux framboises
Ou
Tartare de fruits *

Menu du 28 septembre au 1 octobre 2020

Soupe glacée de courgettes au curry *
Ou
Salade de magret orientale
≈≈
Cuisse de poulet au coca-cola, citron et gingembre
Ou
Tataki de la mer (selon arrivage) aux graines de sésame *
≈≈
Tiramisu aux pêches
Ou
Panna cotta aux fraises *

Tarifs restauration sur place

Menu complet	Cocktail de bienvenue offert	13,50€
Entrée + plat ou Plat + dessert		10,50€
Plat		8,50€
Entrée		4,00€
Dessert		4,00€

Tarifs restauration à emporter

Menu complet	12,50€
Entrée + plat ou Plat + dessert	10,50€
Plat	8,50€
Entrée ou dessert	4,00€

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

Les plats accompagnés d'un *sont allégés en calories

Nos prix sont nets et non assujettis à la TVA

Paiements acceptés sont : CB, Espèces, Titres Restaurant, chèques