

Menus Avril Mai Juin

Réservation impérative 05.62.00.95.10

jeudi 20 avril midi

Gaspacho andalou

Suprême de volaille sauce normande

Tarte fine aux pommes

vendredi 21 avril midi

Croustillant de saumon aux champignons

Magret et petits légumes de saison

Crème pralinée, tuiles aux amandes

mardi 9 mai midi

Assiette végétarienne

Mignon de porc farci à la tapenade

Courgettes aux petits légumes

Café gourmand

Réservation impérative 05.62.00.95.10

jeudi 11 mai soir

Filet de rouget au fenouil, vinaigrette de coquillages

Train de côtes rôti en croûte de sel

Palet de pommes de terre légumes croquants

Tatin d'échalotes et chutote confite

Farandole de fromages

Pain perdu qu'on sert en deux textures

La carpone onctueux

lundi 15 mai midi

Salade façon niçoise

Filet de bar grillé sauce vierge, petits légumes

Tarte bourdaloue

lundi 22 mai midi

Cocktail de crevettes

Faux filet beurre maître d'hôtel, pommes pont neuf

Tarte bourdaloue