



MENUS DU JOUR DE LA SEMAINE 32

Plat du jour Fr. 20.-

Plat du jour avec entrée ou dessert Fr. 30.-

Menu du jour Fr. 40.-

MARDI 8 AOUT

Mousseline d'omble chevalier des Cévennes, émulsion de persil plat

■
Onglet de bœuf du pays à la plancha, sauce aux échalotes confites

Embeurrée de pois mangetout persillés

Paillason de pommes de terre

■
Crème brûlée à la menthe fraîche, croustillant au grué de cacao

MERCREDI 9 AOUT

Melon de Cavailon, chiffonnade de jambon cru du pays

■
Brochette de poulet diablo, sauce basquaise

Courgette persillée

Casarecce d'Aire-la-Ville au pesto

■
Chou au café, crème glacée à la vanille Bourbon

JEUDI 10 AOUT

Salade niçoise

■
Travers de porc du pays « Cuisson basse température », jus au miel de fleurs

Tête de brocoli au beurre

Polenta moelleuse

■
Brownie au chocolat noir Kayambé 72%, sorbet à la cerise noire

VENDREDI 11 AOUT

Vitello tonnato

■
Filet de truite rose à la plancha, vinaigrette de légumes

Etuvée de fenouil

Riz rouge de Camargue

■
Panna cotta à la framboise et spéculoos