

Janvier 2023

Semaine du 2 au 6

MARDI MIDI

ENTRÉES AU CHOIX

- ASSIETTE D'HUÎTRES DU BASSIN
- CRÊPES FARÇIES AUX FRUITS DE MER

PLATS AU CHOIX

- FILET DE SANDRE AU VIN ROUGE, LARDONS, CROUSTILLANT DE LÉGUMES
- PAVÉ DE BOEUF SAUTÉ AU POIVRE, GRATIN DE POMMES DE TERRE

DESSERTS AU CHOIX

- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SORBET
- TARTE FINE AUX POMMES, CRÈME GLAÇÉE VANILLE

JEUDI MIDI

ENTRÉE

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE

PLATS AU CHOIX

- FILET DE SOLE SAUCE BONNE-FEMME
- PETIT CARRÉ D'AGNEAU, JUS COURT, LÉGUMES D'HIVER

DESSERT

- BRIOCHE ET POIRE POCHÉE DIJONNAISE



JEUDI SOIR

ENTRÉE

- ASSIETTE DES ÎLES

PLATS AU CHOIX

- COLUMBO DE POULET, RIZ CRÉOLE, CRISTOPHINES SAUTÉES
- FILET DE DAURADE, SAUCE CHIEN, GRATIN DE PATATES DOUCES

DESSERT

- ANANAS RÔTI À LA VANILLE, GLACE VANILLE-COCO

VENDREDI MIDI

LE FAST GOOD DU TERROIR

PLAT

- BURGER DE BLONDE D'AQUITAINE, SAUCE BÉARNAISE, FRITES AU COUTEAU, SALADE MÉLANGÉE, VINAIGRETTE AUX HERBES

DESSERT

- CRUMBLE AUX POMMES DU LOT ET GARONNE

Janvier 2023

Semaine du 9 au 13

MARDI MIDI

ENTRÉES AU CHOIX

- ASSIETTE D'HUÎTRES DU BASSIN
- CRÊPES FARÇIES AUX FRUITS DE MER

PLATS AU CHOIX

- FILET DE SANDRE AU VIN ROUGE,
LARDONS, CROUSTILLANT DE
LÉGUMES
- PAVÉ DE BOEUF SAUTÉ AU POIVRE,
GRATIN DE POMMES DE TERRE

DESSERTS AUX CHOIX

- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
ET SORBET
- TARTE FINE AUX POMMES, CRÈME
GLAÇÉE VANILLE

VENDREDI MIDI

LE FAST GOOD DU TERROIR

PLAT

- BURGER DE BLONDE D'AQUITAINE,
SAUCE BÉARNAISE, FRITES AU
COUTEAU, SALADE MÉLANGÉE,
VINAIGRETTE AUX HERBES

DESSERT

- CRUMBLE AUX POMMES DU LOT ET
GARONNE

Janvier 2023

Semaine du 16 au 20

MARDI MIDI

ENTRÉES AU CHOIX

- ASSIETTE D'HUÎTRES DU BASSIN
- CRÊPES FARÇIES AUX FRUITS DE MER

PLATS AU CHOIX

- FILET DE SANDRE AU VIN ROUGE, LARDONS, CROUSTILLANT DE LÉGUMES
- PAVÉ DE BOEUF SAUTÉ AU POIVRE, GRATIN DE POMMES DE TERRE

DESSERTS AUX CHOIX

- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SORBET
- TARTE FINE AUX POMMES, CRÈME GLAÇÉE VANILLE

JEUDI MIDI

ENTRÉE

- ASSIETTE D'HUÎTRES

PLATS AU CHOIX

- DOS DE MAIGRE RÔTI SAUCE CHORIZO, MÉLI-MÉLO DE RACINES
- AIGUILLETES DE CANARD AUX FRUITS SECS, QUINOA D'ANANAS, TOMATES CERISES, POMMES PAILLE

DESSERT

- CHOUX REVISITÉS À LA VANILLE, MILK SHAKE MANGUE



VENDREDI MIDI

ENTRÉE

- TATIN DE LÉGUMES ANCIENS

PLAT

- SUPRÊME DE VOLAILLE BRAISÉ AU FLOC ET JUS DE CASSIS, DUO DE PURÉE

DESSERT

- CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL

Janvier 2023

Semaine du 23 au 27

MARDI MIDI

ENTRÉES AU CHOIX

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET MIEL
- BISQUE DE CRUSTACÉS

PLATS AU CHOIX

- PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE À L'OSEILLE, BOULGOUR AUX LÉGUMES DE SAISON
- BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ PILAF

DESSERTS AU CHOIX

- POIRE POCHÉ "BELLE-HÉLÈNE"
- PANNA-COTTA, COULIS PRUNEAUX D'AGEN ET ARMAGNAC

JEUDI MIDI

ENTRÉE

- POMME DE TERRE ET ANGUILE FUMÉE; ÉCUME DE BETTERAVE

PLATS AU CHOIX

- DOS DE MERLU SAUCE VIERGE ET COQUILLAGES, RISOTTO SAFRANÉ
- FILET MIGNON DE PORC MARINÉ, ÉCHALOTES CONFITES, BILLES DE CAROTTES ET CÈPES

DESSERT

- COMME UNE TARTE AU CITRON



JEUDI SOIR

ENTRÉE

- VOL AU VENT DE RIS DE VEAU ET VOLAILLE

PLAT

- QUASI DE VEAU RÔTI EN COCOTTE, PESTO DE PIQUILLOS, POLENTA CRÉMEUSE AUX OLIVES, JUS DE RÔTI INFUSÉ

DESSERT

- MINI PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES PARFUMÉE AU PÎSANG AMBON ET RHUM

VENDREDI MIDI

ENTRÉE

- TATIN DE LÉGUMES ANCIENS

PLAT

- SUPRÊME DE VOLAILLE BRAISÉ AU FLOC ET JUS DE CASSIS, DUO DE PURÉE

DESSERT

- CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL

Janvier 2023

Semaine du 30 au 3

MARDI MIDI

ENTRÉES AU CHOIX

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET MIEL
- BISQUE DE CRUSTACÉS

PLATS AU CHOIX

- PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE À L'OSEILLE, BOULGOUR AUX LÉGUMES DE SAISON
- BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ PILAF

DESSERTS AU CHOIX

- POIRE POCHÉ "BELLE-HÉLÈNE"
- PANNA-COTTA, COULIS PRUNEAUX D'AGEN ET ARMAGNAC

JEUDI MIDI

ENTRÉE

- SALADE DE BOUDIN AUX POMMES REVISITÉE

PLATS AU CHOIX

- DARNE DE SAUMON GRILLÉE, BEURRE D'ESTRAGON, PETITS LÉGUMES CROQUANTS
- NOISETTES DE PORC FERMIER SAUTÉES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

DESSERT

- MOELLEUX CHOCOLAT CRÈME DE PISTACHE, GLACE AUX AMANDES BLANCHES



JEUDI SOIR

ENTRÉE

- TARTE AUX GÉSIERS CONFITS, OEUF MOLLET, MESCLUN ACIDULÉ

PLATS AU CHOIX

- NAGE DE POISSONS ET COQUILLAGES, POMME GALET SAFRANNÉE
- PARMENTIER DE CANARD AUX PLEUROTTE

DESSERT

- GÂTEAU BASQUE, CRÈME À L'IZARA

VENDREDI MIDI

ENTRÉE

- TARTE FINE DE CANARD CONFIT, CRÈME D'AIL DE GARONNE

PLAT

- FILET DE MERLU, FONDUE DE POIREAUX, POMMES PERSILLÉES

DESSERT

- POIRE POCHÉE AU VIN DU BRULHOIS

TARIFS

DÉJEUNER

FORMULE RAPIDE : 10€
ENTRÉE-PLAT OU PLAT- DESSERT,
CAFÉ COMPRIS

MENU TROIS PLATS : 14€

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) :
8€

TARIFS HORS BOISSONS

DÎNER

MENU TROIS PLATS : 18€

MENU QUATRE PLATS : 22€

SOIRÉE SPÉCIALE À THÈME :

NOUS CONSULTER

POUR LES GROUPES (À PARTIR DE 15 PERSONNES)

MIDI :

FORMULE 3 PLATS, APÉRITIF, 1 VERRE DE VIN, CAFÉ 22€

FORMULE 4 PLATS, APÉRITIF, 2 VERRES DE VIN, CAFÉ 27€

SOIR :

NOUS CONSULTER

POUR VOS RÉUNIONS DE TRAVAIL NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION UNE SALLE ENTièrement ÉQUIPÉE