



Semaine 10 du 05/03/2018 au 09/03/2018

DEJEUNER	DÎNER
Lundi 05 mars 2018	
Restaurant fermé à la clientèle / Pas de Service	
Mardi 06 mars 2018	
<b>14 € (boissons comprises)</b>	<b>17 € (boissons non comprises)</b>
<p>Saumon froid en gelée - Sauce andalouse ***</p> <p>Andouillette traditionnelle grillée Moutarde violette et déclinaison d'endives ***</p> <p>Mousse gianduja aux éclats de pralines roses</p>	<p style="text-align: center;"><i>Amuse-bouche et en mise en bouche</i> <i>Tartare de saumon &amp; avocat au wazabi - Bouchée de poulet au piment et à la cacahuète</i> ***</p> <p>Rouleau de printemps - Langoustine et crevettes - Teriyaki ***</p> <p>Dos de lapereau laqué Nouilles chinoises ***</p> <p>Nigiris sucrés au lait de coco et fruits frais</p>
Mercredi 07 mars 2018	
<b>20€ (boissons comprises)</b>	<b>30€ (boissons comprises)</b>
<p style="text-align: center;"><b><u>20€ TTC / personne (nourriture &amp; boissons comprises)</u></b> <b><u>La Cuisine autour des Fromages</u></b></p> <p>Cocktail du jour alcoolisé ou sans alcool et amuse bouche ***</p> <p>Tarte fine à la fourme d'Ambert et poire pochée - Mesclun de salade ***</p> <p>Fricassé de volaille à l'Epoisses – Garniture de légumes ***</p> <p>Entremets au fromage blanc et fruits exotiques ***</p> <p>Café ou thé ou infusion</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Menu à 30€ TTC / pers. (nourriture et boissons comprises)</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>« Soirée autour de la cuisine des Grands Chefs »</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Se reporter au menu détaillé joint du 07 mars 2018</u></b></p>
Jeudi 08 mars 2018	
<b>14 € (boissons comprises)</b>	<b>25 € (boissons comprises)</b>
<p>Salade de riz crevettes et pétales de St jacques ***</p> <p>Entrecôte de bœuf grillée Déclinaison de céleri ***</p> <p>Croq'agrumes</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>25€ TTC / personne (nourriture &amp; boissons comprises)</u></b> <b><u>« La Cuisine du Languedoc »</u></b></p> <p>Cocktail / Apéritif du jour alcoolisé ou sans alcool <i>½ pomme de terre farcie d'un espuma de brandade de morue, canapé de tapenade d'olives noires, mini-tielles sétoises (mini tourte aux seiches tomates) en mise en bouche</i> ***</p> <p>Bourride sétoise ***</p> <p>Trilogie de poissons arlequin et sa garniture de légumes ***</p> <p>Café gourmand (café frappé, mini crème brûlée lavande, rousquilles, soupe de fruits au Muscat) ***</p> <p>Café ou thé ou infusion</p>
Vendredi 09 mars 2018	
<b>NON OUVERT A LA RESERVATION</b> <b>DEJEUNER PRIVATIF – ACCUEIL D'UN GROUPE</b>	Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service