

Menu de la semaine

7 au 13 septembre

Samedi

Tartine st Morêt, jambon cru
Bourride de Lotte, pomme de terre
Fromage
Fruits de saison

Salade de fruits de mer
Poulet et sa crème de châtaigne
Miel, romarin et ses torsades, haricot vert
Tiramisu

Dimanche

Pressé de légumes du soleil, fête
Paupiette de veau, champignons, écrasé de céleri
Fromage
Paris -Brest

Houmous de choux fleurs, chèvre, pain d'épices
Seiche à la sétoise
Riz pilaf, petits pois amande
Salade de fruits, menthe

Lundi

Mogettes à la paysanne, pousse d'épinard
Saumon ciboulette, perles alpina, aubergines
Fromage
Tarte chocolat

Soupe de poissons et sa rouille
Filet mignon de porc jus corsé
Patate douce, endives braisées
Éclair au café

Mardi

Anneaux d'encornets en persillade
Steak de boeuf, emmental, Frites
Fromage
Gâteau basque

Tarte ail et fines herbes, betterave
Rouget au court bouillon,
Fricassée de fenouil et
D'andouille, purée de petit pois
Tarte cerises

Mercredi

Charcuterie de l'Aveyron
Moussaka de boeuf
Piperade, riz pilaf
Fromage
Salade de fruits, grenade

Aumônière chèvre, raisin
Brasucade de Moules
Pomme de terre
Fondant chocolat

Jeudi

Tielle sétoise maison
Gardianne de taureau riz courgette
Fromage
Gâteau fraise

Pinsa fromage blanc, mascarpone, saumons
Lieu à la napolitaine, chorizo
Fusilli, carottes cumin
Coupe de glace artisanale

Vendredi

Petit bagel, asperge à la Hollandaise
Saumonette safran perle alpina
Fromage
Crumble pommes

Tapas Terre et Mer, Gambas et Serrano
Cuisse de canette
Potatoes, haricot vert
Tarte citron meringuée

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des fournisseurs en produits frais.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande auprès du Chef de cuisine.

Merci de signaler vos allergies dès votre arrivée à la réception / cuisine.