

MENUS DE LA SEMAINE

Menu complet (hors suggestion) : **37-**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : **29-**

Suggestion : **32-**

LUNDI 08/12

ENTRÉE

Bruschetta en fraîcheur et textures (tomate vinaigrée, oignons, basilic, jambon cru, pesto)

PLAT

Sauté de bœuf au gingembre et aux oignons, sésame grillé, riz poêlé

DESSERT

Mille-feuille minute, diplomate vanille caramel à l'estragon

SUGGESTION

Filet de sandre grillé, caviar d'aubergine, fenouil acidulé, velouté de poisson herbacé

MARDI 09/12

ENTRÉE

Bruschetta en fraîcheur et textures (tomate vinaigrée, oignons, basilic, jambon cru, pesto)

PLAT

Grillade de cochon, duo d'artichauts, jus corsé tomaté

DESSERT

Mille-feuille minute, diplomate vanille caramel à l'estragon

SUGGESTION

Saint-Jacques snackées, risso nero aux agrumes, sauce mandarine

MERCREDI 10/12

ENTRÉE

Bruschetta en fraîcheur et textures (tomate vinaigrée, oignons, basilic, jambon cru, pesto)

PLAT

Filet de volaille basse température, pâtes fraîches, sauce Napoli

DESSERT

Mille-feuille minute, diplomate vanille caramel à l'estragon

SUGGESTION

Gambas Black Tiger snackées, légumes sautés, jus de tête aux aromates

JEUDI 11/12

ENTRÉE

Bruschetta en fraîcheur et textures (tomate vinaigrée, oignons, basilic, jambon cru, pesto)

PLAT

Pâtes à la crème d'aubergine, parmesan, huile de noix et cerneaux de noix grillés

DESSERT

Mille-feuille minute, diplomate vanille caramel à l'estragon

SUGGESTION

Gambas Black Tiger snackées, légumes sautés, jus de tête aux aromates

VENDREDI 12/12

ENTRÉE

Bruschetta en fraîcheur et textures (tomate vinaigrée, oignons, basilic, jambon cru, pesto)

PLAT

Pasta à la Puttanesca

DESSERT

Mille-feuille minute, diplomate vanille caramel à l'estragon

SUGGESTION

Filet de perches, beurre citronné, frites et salade