



Menus du 7 mai au 8 juin 2018

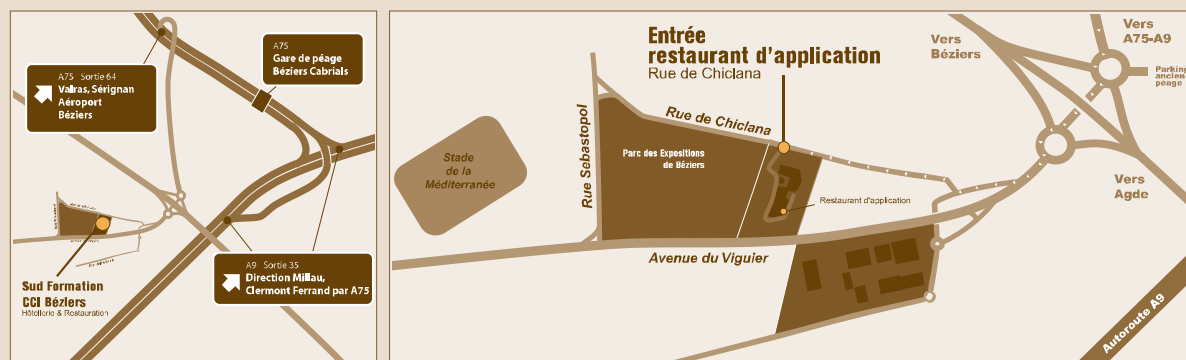
Réservations au **04 67 809 784** ou par mail : m.gianet@sudformation.cci.fr

Nos formules Menu Bistrot 12.00 € / Menu 17.00 € / Menu gastronomique 22.00 €
Supplément assiette de fromage 2.50 €

<p>Lundi 7 mai 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Gaspacho d'asperges, mousse de chèvre aux condiments</p> <p>Filet de daurade rôti, risotto de moules, fenouil braisé à l'orange, sauce vierge</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Tiramisu aux fraises, et fraises flambées</p>	<p>Mercredi 9 mai 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Bavarois d'avocat, granité de tomate et poivron chips de vitelotte</p> <p>Epaule d'agneau à l'orientale et citron confit, cocotte de légumes et semoule boulgour</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Quatre quart aux pommes, crème glacée du moment et sauce caramel</p>	<p>Mercredi 16 mai 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Duo de saumon fumé et mariné façon gravlax</p> <p>Navarrin d'agneau, gargouillou de légumes et semoule</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Tarte aux fraises et son coulis de fruits rouges</p>	<p>Jeudi 17 mai 2018</p> <p>Menu à 19.50€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Sur une pulpe de pois chiche Filet de maquereau, jus de bouille</p> <p>Fricassée de coquelet noisettes et Noilly, courgettes glacées, pomme fondante</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Minestrone de fruits et sorbet</p>
<p>Vendredi 18 mai 2018</p> <p>Menu 19.50€</p> <p>Bouillon crémeux aux asperges raviole d'herbes fraîches</p> <p>Fricassée de joue de veau au Vermouth, julienne de céleri boule</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Sur un crumble, Crème citron coulis passion Agrumes flambés</p>	<p>Mercredi 23 mai 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Pulpe de haricot coco chorizo, filet de daurade sauté sauce Américaine</p> <p>Fricassée de coquelet Vallée D'Auge, quelques légumes glacés</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Assiette de fruits frais et sorbet</p>	<p>Vendredi 25 mai 2018</p> <p>Menu à 17.00€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Saumon gravlax/asperge</p> <p>½ Magret au poivre de sichuan, pomme fondante et artichaut</p> <p>Finger noisette, fraises flambées à la menthe</p>	

<p>Lundi 28 mai 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Pana cotta de chèvre frais, gaspacho de tomate, condiment du soleil</p> <p>Morceau choisi de poulet fermier rôti, pomme éclatée soubise et asperge, jus court Ou Sole meunière</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Crème brûlée retour des Iles, salpicon d'ananas</p>	<p>Mercredi 30 mai 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Sur une pulpe de haricot coco chorizo, Filet de daurade sauté sauce Américaine</p> <p>Fricassée de coquelet Vallée DAUGE, quelques légumes tournés et glacés</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Assiette de fruits frais et sorbet</p>	<p>Jeudi 31 mai 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Gaspacho de petits pois, moules, huître panée aux saveurs d'Asie</p> <p>Poulet fermier rôti aux herbes, pomme de terre confite, asperge, jus de rôti Ou Filet de daurade version Niçoise</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Crumble chocolat, banane flambée</p>	<p>Vendredi 1^{er} juin 2018</p> <p>Menu 19.50€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Bouillon crémeux aux asperges raviole d'herbes fraîches</p> <p>Fricassée de joue de veau au Vermouth, julienne de céleri boule</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Sur un crumble, Crème citron coulis passion Agrumes flambés</p>
<p>Mardi 5 juin 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Gaspacho de tomates, mousse de chèvre aux condiments</p> <p>Demi magret de canard rôti, légumes glacés, sauce à la cerise</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>	<p>Mercredi 6 juin 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Mousseline de petits pois à la menthe, filet de loup sauté sauce Américaine</p> <p>Fricassée de pintade aux épices, quelques légumes tournés et glacés</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Assiette de fruits frais et sorbet</p> <p>Profiterole version « Belle Hélène »</p>	<p>Jeudi 7 juin 2018</p> <p>Menu à 19.50 €</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Ravioles de coquillages, crevette flambée au pastis, jus de bouille</p> <p>Loup à la Marseillaise</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Sur une idée d'une tarte aux fraises</p>	<p>Vendredi 8 juin 2018</p> <p>Menu 17€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Comme une tomate mozzarella di bufala</p> <p>Mignonette de caille tradition, pulpe d'artichaut Ou Daurade rôtie pour 2</p> <p>Parfait glacé à la fraise, fraises flambées</p>

Informations, Réservations



**Restaurant
d'application**

Réservations :
04 67 809 784