

*midi et soir***SUGGESTIONS**

du mardi 17 janvier au vendredi 20 janvier 2023

MARDI 17 JANVIER 2023

Filet de rouget rôti au beurre demi-sel
fumet réduit à l'encre de seiche
risotto au vert
ragoût de coquillages (2,4,7)

Noisette d'agneau doucement rôtie
jus d'agneau corsé, relevé à la menthe poivrée
mousseline de choux fleurs caramélisé
écus de pommes de terre rissolées, chapelure de jambon (7,9)

MERCREDI 18 JANVIER 2023

Risotto de lentilles béluga
tranche de saucisse de Montbéliard
mini légumes glacés
bouillon de légumes d'hiver (7)

Dos de cabillaud glacé
au jus de carottes
crème crécy relevée d'une pointe de curry
pousse d'épinards, gnocchis de pomme de terre (1,3,4,7)

JEUDI 19 JANVIER 2023

Noix de Saint Jacques snackées
écrasé de topinambours
velouté de châtaignes au foie gras
chips végétales (7,14)

Pluma de porc ibérique cuit en basse température
jus de cochon relevé aux épices tex-mex
purée de patates douces, compotée d'endives
éclats de cacahuètes grillées (5,7,9)

VENDREDI 20 JANVIER 2023

Gravelax de saumon
aux parfums de verveine et citron vert
sauce fromage blanc et câpres
butternut rôti, tuile d'herbes (1,4,7)

Entrecôte de boeuf poêlée
mayonnaise relevé d'une réduction de vin rouge
pomme de terre campagnarde
chicon caramélisé, potimarron rôti (3,7)