

Semaine 48

Du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

Menus déjeuner 12h30

Menus dîner 19h30

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH		Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 28/11	FERME	Menu à 18€ Quiche océane Blanquette de volaille à l'ancienne, Riz pilaf Pêche Melba	Lundi	FERME
Mardi 29/11	FERME		Mardi	FERME
Mercredi 30/11	Menu à 23€	Menu avec choix à 29€ tables de 4 couverts maximum	Mercredi	FERME
	Feuilleté aux champignons et gésiers confits Acquerello en risotto coques champignons dorés et ciboulette. Samossa et brochette de poulet fermier chutney de mangue José et ananas Victoria. Crêpes Suzette	Amuse bouches autour du foie gras et de la langoustine Noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de patates douces au raz el hanout Sole meunière, pommes vapeur Ou Mignon de porc sauce charcutière, écrasé de pommes de terre aux herbes, mini légumes Tartelette au chocolat et tuile au grué de cacao, glace chocolat		
Judi 01/12	FERME		Judi	Menu à 43 euros Feuilles de Saint Jacques marinées yuzu / oursin Saint Jacques à la coque, mangue / vanille Saint Jacques en tartare, bouillon de pot au feu coriandre/ citronnelle Saint Jacques "on the rock", émulsion charlotte / chlorophylle Saint Jacques en papillote, safran / agrumes, risotto Poire aux épices flambée devant vous, carrot cake et glace au gingembre confit
Vendredi 02/12	FERME		Vendredi	Menu à 39€ Tartare de magret de canard à la mangue. Foie gras IGP Sud-Ouest poêlé pommes caramélisées et vinaigrette au raifort. Fines escalopes de lotte snackées, Sauce Américaine et Acquerelo en risotto. Le filet de bœuf de race Charolaise galette de Roseval en deux services : Emincé, muscat sec, oignons tendres et paprika. Et Façon « Wellington », duxelles de champignons bouton d'or, croûte de feuilletage et réduction de Banyuls Plateau de fromages. Mini poires flambées aux épices, sablé chocolat