

Semaine 49

Du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

Menus déjeuner 12h30

Menus dîner 19h30

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TET			Restaurant L'AGLY/TET/ROUSSILLON
Lundi 05/12	Menu Cuisine bistro à 23€ Filet de maquereau juste snacké, comme une escalivade de légumes, vinaigrette de poivron et basilic, jambon Serrano Magret de canard rôti, purée de patates douces au raz el hanout, chou pak choï Entremets vanille et framboise	Menu à 23€ Escalope de foie gras au Banyuls, crème de patate douce et chips de topinambour Tournedos au poivre vert, Pomme Darphin, pétale de tomate confite Buche de pâtisserie		Lundi	FERME
	FERME	Menu à 23€ Huitres chaudes Saumon fumé Filet mignon en croûte de chorizo, Pommes écrasées aux pruneaux, jus au porto Chariot de fromages Sablé de Dinan façon « traou mad », crème légère et coulis d'oranges amères			
Mardi 06/12	FERME	Menu à 23€ Panna cotta au foie gras, pommes caramélisées et mouillettes de pain d'épice Velouté de potiron et Saint-Jacques aux châtaignes, lard grillé et brisures de noix Panaché de la mer au safran façon « Bouillabaisse » petits légumes Fruits flambés		Mardi	Menu région CHAMPAGNE à 30€ Raviole de boudin blanc, fondue de poireaux, crème de cèpe Ballotine de volaille à la moutarde au mout de raisin, risotto de petit épeautre, chanterelles Charlotte fruit rouge aux brisures de biscuit rose de Reims
	Menu à 23€ Huitres Leucate et Oléron Brochette de saumon label rouge et poivron doux. Tournedos de lotte façon « bullnada ». Tiramisu à l'orange confite et suprêmes de pomelos	Menu à 23€ Noix de St Jacques sur mousseline de céleri Risotto aux crevettes Filet de pintadeau, écrasée aux deux patates, sauce au curry Nougat glacé flambé « façon » Omelette norvégienne	Menu avec choix à 39€ Pimento Del Piquillo farci à la morue, coulis de poivrons Le rouget et l'encornet relevés au piment d'Espelette, sauce à l'encre, riz crémeux aux petits pois Ou La véritable salade landaise Magret de canard rôti, jus réduit au vin de Gaillac, pomme sarladaise, fagots de haricots verts Ou Dos de saumon en habit vert, pomme de terre farcie de jambon sec et poivrons, écume de chorizo Tourtière landaise aux pommes, glace Armagnac Ou Coupe glacée vanille, pruneaux flambés, crumble aux fruits secs Mignardises du jour		
Mercredi 07/12	Menu à 23€ Huitres Leucate et Oléron Brochette de saumon label rouge et poivron doux. Tournedos de lotte façon « bullnada ». Tiramisu à l'orange confite et suprêmes de pomelos	Menu à 23€ Panna cotta au foie gras, pommes caramélisées et mouillettes de pain d'épice Velouté de potiron et Saint-Jacques aux châtaignes, lard grillé et brisures de noix Panaché de la mer au safran façon « Bouillabaisse » petits légumes Fruits flambés	Menu à 23€ Noix de St Jacques sur mousseline de céleri Risotto aux crevettes Filet de pintadeau, écrasée aux deux patates, sauce au curry Nougat glacé flambé « façon » Omelette norvégienne	Mercredi	Menu région CHAMPAGNE à 30€ Croustade de boudin blanc fondue de poireaux crème de pleurotes Dos de merlu de ligne beurre blanc champenois Parfait glacé au champagne et biscuit rose de Reims.
	Menu à 23€ Huitres Leucate et Oléron Brochette de saumon label rouge et poivron doux. Tournedos de lotte façon « bullnada ». Tiramisu à l'orange confite et suprêmes de pomelos	Menu à 23€ Panna cotta au foie gras, pommes caramélisées et mouillettes de pain d'épice Velouté de potiron et Saint-Jacques aux châtaignes, lard grillé et brisures de noix Panaché de la mer au safran façon « Bouillabaisse » petits légumes Fruits flambés	Menu à 23€ Noix de St Jacques sur mousseline de céleri Risotto aux crevettes Filet de pintadeau, écrasée aux deux patates, sauce au curry Nougat glacé flambé « façon » Omelette norvégienne		Menu avec choix à 39€ Pimento Del Piquillo farci à la morue, coulis de poivrons Le rouget et l'encornet relevés au piment d'Espelette, sauce à l'encre, riz crémeux aux petits pois Ou La véritable salade landaise Magret de canard rôti, jus réduit au vin de Gaillac, pomme sarladaise, fagots de haricots verts Ou Dos de saumon en habit vert, pomme de terre farcie de jambon sec et poivrons, écume de chorizo Tourtière landaise aux pommes, glace Armagnac Ou Coupe glacée vanille, pruneaux flambés, crumble aux fruits secs Mignardises du jour
Jeudi 08/12	FERME	Menu à 23€ Crème de potimarron, noix de pétoncles poêlées, chantilly à la réglisse Crème brûlée au foie gras, crumble aux noisettes et figues rôtie Dos de saumon en croûte d'herbes, Risotto truffé aux cèpes Bûche de Noël		Jeudi	Menu région CHAMPAGNE à 30€ Croustade de boudin blanc fondue de poireaux crème de pleurotes Dos de merlu de ligne beurre blanc champenois Parfait glacé au champagne et biscuit rose de Reims.
	Menu à 18€ Euf parfait crème de chorizo, tuile au Parmesan Truite Grenobloise, Pommes Amandine Choux à la crème au craquelin vanillé	FERME			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
Vendredi 09/12	Menu à 18€ Euf parfait crème de chorizo, tuile au Parmesan Truite Grenobloise, Pommes Amandine Choux à la crème au craquelin vanillé	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
	Menu à 18€ Euf parfait crème de chorizo, tuile au Parmesan Truite Grenobloise, Pommes Amandine Choux à la crème au craquelin vanillé	FERME			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