

Semaine 05

Du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

Menus déjeuner 12h30

Menus dîner 19h30

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TET		Restaurant L'AGLY/TET	ROUSSILLON
Lundi 30/01	Menu Fast-food à 18 euros Salad bar Burger bœuf/foie gras, Frites fraîches Brownie, crème anglaise, glace straciatella	FERME	Lundi	FERME	
Mardi 31/01	Menu É (épices et exotisme) à 23 euros Tartare de saumon au poivre de Timut, agrumes, madeleine nori/sésame Sauté de bœuf au gingembre, Wok de légumes Feuille à feuille de chocolat noir intense au piment d'Espelette, banane flambée	Menu à 18 euros Mousseline de carottes au cumin et craquant de pain d'épices Rillettes de maquereaux aux épices grillées sur canapé Pilaf de la mer au chorizo et crevettes Crème au caramel d'épices, madeleine au lait infusé	Mardi	FERME	Menu AMERIQUE du SUD à 28 euros avec cocktail d'accueil Ceviche de loup leche de tigre et pointe de guacamole, galette tacos Côte de bœuf au sel pimenté, polenta crémeuse et croustillante, crème de poivrons Chocolatada au lait de coco et ananas caramélisé à la vanille, coulis exotique
Mercredi 01/02	Menu à 23 euros Potage cultivateur tuile de parmesan. Encornets, jambon ibérique et tomates confites. Suprême de poulet fermier snacké, ananas Victoria rôti et riz à la courgette. Tartelette aux noisettes, myrtilles mascarpone et vanille.	Menu à choix 18 euros Carpaccio de poisson au thé vert et citronnelle OU Tartare aux deux saumons Tajine d'agneau catalan aux fruits doux et secs – semoule et carotte au cumin OU Risotto aux crevettes Buffet de desserts (crème caramel aux carambars/salade de fruits/crème brûlée à la pistache/ tarte sablée caramel chantilly / galette épiphanie)	Mercredi	FERME	
Jeudi 02/02	Menu à 18 euros Potage Saint-Germain aux croûtons Escalope de volaille Viennoise, Pommes de terre sautées Tiramisu aux fruits rouges, tuiles aux amandes	Menu à 18 euros Tarte à la tomate, fromage de chèvre et anchois. Sauce vinaigrette au basilic Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Ananas gondole, glace coco	Jeudi	FERME	Menu AMERIQUE du SUD à 28 euros avec cocktail d'accueil Ceviche de loup leche de tigre et pointe de guacamole, galette tacos Côte de bœuf au sel pimenté, polenta crémeuse et croustillante, crème de poivrons Chocolatada au lait de coco et ananas caramélisé à la vanille, coulis exotique
Vendredi 03/02	Menu à 18 euros Salade de bienvenue Burger Italien, P.D.T grenaille frite, sauce Mayonnaise au Pesto Coupe de glace vanille, cerises Amaréna flambées au Marsala	FERME	Vendredi	Menu Italie du Sud- à 39 euros Focaccia et coppa de chez Xadi, pickles de légumes. Salle Sablé au parmesan légumes confits et mozzarella di buffala de Paestum. Arancini aux épinards et coulis de poivron doux. Filet mignon de veau gremolata, fondue de tomates et anchois de Cetara. Baba di Napoli au rhum et aux agrumes.	