

Semaine 10

Du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

Menus déjeuner 12h30

Menus dîner 19h30

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TET		Restaurant L'AGLY/TET	ROUSSILLON
Lundi 06/03	FERME	Menu à 15 euros Œufs brouillés aux pleurotes Pavé de saumon grillé, beurre d'algues, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Crêpes Suzette	Lundi	FERME	
Mardi 07/03	FERME		Mardi	Menu ALSACE à 28 euros avec cocktail d'accueil Foie gras poêle, jus corsé, choux cru/cuit à la grenade Waterzoi de la mer coriandre gingembre, coques et petits légumes Barre de forêt noire, coulis de chocolat dulcey	
Mercredi 08/03	CUISINE DU SOLEIL Menu avec choix à 23 euros Uniquement tables de 2, 3 et 4 couverts Raviole de Gambas sauce curry coco Gâteau de tourteau et Saint-Jacques à la mangue, beurre d'orange OU Tartare de Saumon et herbes folles Gigot d'agneau rôti au thym frais, jus corsé, haricots lingots à la tomate Tartelette aux agrumes, coulis de citron, sorbet OU Ananas Flambé glace vanille bourbon Mignardises du jour		Mercredi	FERME	
Jeudi 09/03	Menu à 15 euros Velouté de maïs et pétoncle Darne de saumon pochée, sauce Choron, endives braisées et Pommes de terre Fondantes Profiterole au chocolat	FERME	Jeudi	Menu ALSACE à 28 euros avec cocktail d'accueil Matelote de poissons au Chasselas façon Baeckeofe Cuisse de pintade farcie aux pleurotes crème de riesling purée fine de patates douce Croustade aux pommes caramélisées flambée a la mirabelle douceur glacée pain d'épices	
Vendredi 10/03	Menu à 15 euros Salade de gésiers Jambonnette de volaille à l'estragon pâtes fraîches Tarte Alsacienne	Menu à 15 euros Salade de bienvenue Burger Italien Pommes de terre grenailles frites, sauce mayonnaise pesto Sundae maison, sauce caramel beurre salé	Vendredi	Menu SAVEURS MAROCAINES à 35 euros avec cocktail d'accueil Tartare de daurade royale citron confit et huile d'argan préparé en salle. Foie gras poêlé aux parfums d'Essaouira. Pastilla d'encornets, poisson blanc, chermoula et vermicelle de riz. Un navarin d'agneau à la marocaine légumes confits et beignets. Briouates aux amandes et miel, sabayon de fruits frais à la fleur d'oranger	