

Semaine 11

Du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

**Menus déjeuner 12h30**

**Menus dîner 19h30**

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TET		Restaurant L'AGLY/TET	ROUSSILLON
Lundi 13/03	<b>Menu avec choix à 23 euros</b> Risotto de gambas croustillantes, jus de carapaces Pavé de bœuf au poivre, pommes croquettes et fagots de haricots verts <b>ou</b> Dos de saumon aux agrumes, pommes croquettes et fagots de haricots verts Panna cotta au Cointreau, coulis de fruits rouges <b>ou</b> Pannequets antillais	<b>Menu à 15 euros</b> Œufs brouillés aux pleurotes Pavé de saumon grillé, beurre d'algues, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Crêpes Suzette	Lundi	<b>FERME</b>	
Mardi 14/03	<b>FERME</b>		Mardi	<b>Menu PROVENCE à 28 euros avec cocktail d'accueil</b> Petite bouillabaisse de poisson aux moules, sauce rouille. Mignon de porc en croute d'échalote, jus aux fruits sec, polenta gratinée, mini tomate à la provençale Tarte caligon, crèmeux citron	
Mercredi 15/03	<b>Menu à 23 euros</b> Sablé au parmesan. Rouget barbet aux condiments et coquillages Magret de canard de Challans navets glacés et confits à l'anis étoilé laqué au miel Trilogie de desserts à la fraise	<b>Menu avec choix à 18 euros Les BUFFETS</b> Assortiment d'amuse bouches Assortiment de crudités et de charcuteries Sauté de veau marengo et ses garnitures <b>ou</b> fricassée de volaille à l'ancienne et son riz pilaf Buffet de desserts et mignardises du jour	Mercredi	<b>FERME</b>	
Jeudi 16/03	<b>Menu à 15 euros</b> Bisque d'écrevisses, tartine de Serrano Carré de porc poêlé, laqué au miel, spaëtzle Vacherin vanille/framboise glacé minute	<b>FERME</b>		Jeudi	<b>Menu PROVENCE à 28 euros avec cocktail d'accueil</b> Pot au feu de poissons des calanques. Souris d'agneau confite aux herbes Tian de légumes du sud. Tarte aux citrons meringuée déstructurée
Vendredi 17/03	<b>Menu à 15 euros</b>	<b>Innovation dans les arts de la table</b> <b>Défi au repas de midi et possibilité d'assister à une conférence à 15h00 32 euros tout compris</b>	Vendredi	<b>FERME</b>	
	Quiche Lorraine Galtes de porc braisé au cru du Roussillon Purée fine de céleris Mousse au chocolat et sa tuile	Salade d'asperges crues, fenouil et coppa de chez Xadi Salle Barquette d'haricots plats frais, encornets sautés et jambon Ibérique Bellota. Raviole de pleurotes et oignons tendres en marinière persillée. Poitrine de volaille fermière du Roussillon farce végétale, riz safrané et sucs d'étrilles. La fraise Gariguetta déclinée en trois bouchées : mousse légère, tartelette aux amandes et milkshake			