

**Semaine 13**

**Du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023**

**Menus déjeuner 12h30**

**Menus dîner 19h30**

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TET		Restaurant L'AGLY/TET	ROUSSILLON
Lundi 27/03	<b>FERME</b>	<b>Menu à 15 euros</b>	Lundi	<b>FERME</b>	
		Tarte à l'oignon Bavette à l'échalote pomme pont-neuf et pleurotes en persillade Moelleux chocolat			
Mardi 28/03	<b>FERME</b>		Mardi	<b>FERME</b>	
Mercredi 29/03	<b>FERME</b>		Mercredi	<b>FERME</b>	
Jeudi 30/03	<b>FERME</b>		Jeudi	<b>Menu à 28 euros avec cocktail d'accueil</b>	
				Mise en bouche autour du saumon Œuf en meurette mouillette croustillante Selle d'agneau roulée aux herbes fraîches, écrasée de pommes de terre, caramel d'épices Bavarois glacé framboise cassis fraises caramélisées	
Vendredi 31/03	<b>FERME</b>		Vendredi	<b>Menu Saveurs de PRINTEMPS à 32 euros avec cocktail d'accueil</b>	
				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	