

Semaine 12

Du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

### Menus déjeuner 12h30

### Menus dîner 19h30

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TET		Restaurant L'AGLY/TET	ROUSSILLON
Lundi 20/03	<b>Menu à 15 euros</b> Assiette de charcuteries Darne de saumon grillée, sauce Béarnaise, pommes persillées Millefeuille vertical vanille/caramel beurre salé, glace caramel beurre salé	<b>Menu à 15 euros</b> Tarte à l'oignon Bavette à l'échalote pomme pont-neuf et pleurotes en persillade Moelleux chocolat	Lundi	<b>FERME</b>	
Mardi 21/03	<b>FERME</b>		Mardi	<b>Menu PRINTEMPS à 28 euros avec cocktail d'accueil</b> Cheesecake de chèvre frais aux légumes printanier Emincé de veau snacké, quinoa gourmand aux petit légumes, sauce yaourt passion. Arlette aux fraises, crémeux vanille façon crème brûlée.	
Mercredi 22/03	<b>FERME</b>		Mercredi	<b>FERME</b>	
Judi 23/03	<b>Menu à 15 euros</b> <b>Uniquement tables de 2 couverts</b> Quiche Picarde Navarin d'agneau, riz Madras Choux pâtissier, coulis de fruits rouges	<b>FERME</b>		Judi	<b>Menu PRINTEMPS à 28 euros avec cocktail d'accueil</b> La daurade et le saumon bio en tartare petits légumes croquants Tournedos de canard miel épices et pointes d'asperge Mille-feuille gariguettes crème diplomate .
Vendredi 24/03	<b>Menu à 15euros</b> Potage Minestrone Daurade farcie au fenouil, sauce Escalivade Choux pâtissier	<b>Menu à 15euros</b> Œufs brouillés aux pleurotes Pavé de saumon grillé, beurre d'algues, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Crêpes Suzette	Vendredi	<b>FERME</b>	