

Menu du restaurant didactique

« Aux mille saveurs »

Janvier 2020

07/01/2020

Apéritif et mises en bouche.



*Terrine de Gibier aux noisettes,
céleri rémoulade fin, toast grillé.*



*Veau cuit à basse température, légumes de saison,
sauce corsée aux aromates et croquettes de pommes de terre.*



Véritable café liégeois.

14/01/2020

Apéritif et mises en bouche.



*Ravioles de Saint-Jacques et crevettes grises,
sauce bisque.*



Parmentier de cuisses de canard aux épices indiennes.



Véritable moelleux au chocolat à l'orange sanguine.

Prix menu à 17€/pers (apéritif et mises en bouche, entrée, plat et dessert)

Le restaurant est ouvert chaque mardi du mois de 11h45 à 14h15.

Uniquement sur réservation au 04/275.58.88.

21/01/2020

Apéritif et mises en bouche.



Risotto au saumon frais, sauce cerfeuil.



*Carré d'agneau au four, compotée provençale
et pommes paille.*



Verrine façon tarte citron meringuée.

28/01/2020

Apéritif et mises en bouche.



*Lasagnette au magret de canard, épinards frais
et pignons de pins.*



*Dos de cabillaud rôti, vinaigrette tiède aux aromates,
pommes de terre écrasées à l'huile extra vierge.*



Tiramisu maison.