



Sébastien CARLIER et toute son équipe sont heureux de vous accueillir et de vous proposer une gamme de produits artisanaux de qualité pour éveiller vos papilles

Menu du 11 au 16 Juin 2019

Mardi 11 Juin

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Moules Marinières - Cuisses de Lapin aux champignons - Blanquette de Veau à l'Ancienne - Tomates Farcies - Dos de Saumon sauce Vin Blanc – Merlu grillé – Raie aux câpres - Omelette au piment vert du pays et Jambon de Bayonne - Gratin de poissons et fruits de mer – Lasagne Bolognaise – Courgettes farcies - **Andouillettes grillées** – Rôti de Bœuf – Rôti de porc - Risotto crémeux aux champignons – Hachis Parmentier – Axoa d'Espelette - Gratin Dauphinois – Purée maison – Epinards à la crème – Poêlée de légumes – Gâteau de riz – crème caramel – Tarte fine aux pommes – Mousse au chocolat – Tiramisu au café

Mercredi 12 Juin

Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes) – Poulet sauté Bahia - Ravioles aux cèpes et truffes et crème de parmesan – Filet de Dorade et sa fondue de poireaux – Gigot d'Agneau à la crème d'ail – Riz Basquaise – Tomates farcies - Chipirons sautés à l'Espagnole - Dos de Morue l'Espagnole - Brandade de Morue – Saucisses Lentilles - Epinard nature – Gratin de courgettes – Légumes Vapeur – Pommes de terre sautées – Purée Maison – Carottes Vichy - Ratatouille – Gratin Dauphinois – Rôti de Bœuf - Axoa d'Espelette - Galettes de courgettes – Gâteau de riz – crème caramel - Mousse au chocolat – Tarte fine aux pommes - Crêpes au sucre

Jeudi 13 Juin

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Colombo de Porc – Sauté d'Agneau Méridional – Brochettes de Canard aux fruits secs - Filet de Bar en pétales d'ail - Choux Farcis - Merlu Koskera - Brandade de Morue - Cannelloni de bœuf à la tomate – Tomates Farcies - Aubergines gratinées – Parmentier de canard - Gratin dauphinois – Pipérade – Tian de légumes – Epinards - Poêlée de légumes maraichère – Purée maison - Pommes de terre sautées – Axoa d'Espelette - Gratin de courgettes – Mousse au chocolat – Crème caramel – Tarte citron meringuée – Cheesecake Fraise Rhubarbe - Beignets aux pommes

Vendredi 14 Juin

Brandade de Morue Géante – Moules à l'Espagnole – Filet de Dorade à l'Estragon et concassée de tomates – Dos de Cabillaud et fondue d'endives zeste d'orange – Filet de Bar aux agrumes et menthe fraîche – Risotto au Pistou - Noix de St Jacques poêlées aux petits légumes - Sardines grillées – Calamars à la Romaine - Lasagne Saumon et épinards - Tomates Farcies - Chipirons sautés à l'Espagnole – Piquillos farcis à la morue – Croquettes de morue – Endives au jambon - Gratin de Choux Fleur - Axoa d'Espelette - Poêlée de légumes Méditerranéens – Ratatouille - Suprême de pommes de terre – Tian de légumes – crème caramel – Gâteau de riz - Mousse au chocolat – Tarte citron meringuée – Tiramisu au café - Brioche Perdue

Samedi 15 Juin

Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes) – Parmentier de Canard – Pintade rôtie aux cèpes – Caille Farcie au Foie Gras et ses raisins – Tajine de Veau aux pruneaux – Flan de légumes – Pommes Macaire - Filet de Bar et sa vierge de légumes - Filet de Merlu en pétales d'ail - Osso Bucco de Veau et ses tagliatelles – Axoa d'Espelette – Ris de Veau aux morilles - Pignons de poulet Tex Mex - Gratin de courgettes - Gratin Dauphinois - Poêlée de cèpes - Galettes de courgettes – Endives braisées – Purée Maison - Tomates farcies – Mousseline de patate douce – Poêlée de légumes méditerranéens – Epinards à la crème – pommes de terre sautées – Mousse au chocolat – Tiramisu au café - Crème brûlée

Dimanche 16 Juin

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Parmentier de Canard – Paupiette de Veau aux Champignons – Filet de Bar à la Provençale - Filet de Dorade en pétales d'ail - Chipirons sautés à l'Espagnole - Axoa d'Espelette – Gratin dauphinois – Pommes au four – Tian de légumes – Poêlée de légumes – Purée maison – Pommes de terre sarladaises aux gésiers confits – Pommes Dauphine – Crème caramel – Gâteau de riz - Mousse au chocolat – Tiramisu au café - Tarte citron meringuée