



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 14 au 19 Mai 2019

### Mardi 14 Mai

**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 15 Mai

**Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes)** – Filet de Bar à la fondue de poireaux – Sauté d'Agneau au cumin et menthe fraîche - Langue de Bœuf sauce Piquante - Chipirons sautés à l'Espagnole - Dos de Morue l'Espagnole - Ravioles aux cèpes et truffes et crème de parmesan - Brandade de Morue - Riz Basquaise – 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 16 Mai

**Poule au Pot sauce Suprême et ses légumes** – Paëlla aux fruits de mer et poulet – Filet de St Pierre et sa vierge de légumes méditerranéenne – Sauté de Lapin à la Provençale - 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 à la crème - 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 17 Mai

**Brandade de Morue Géante** – Moules à l'Espagnole – Dos de Cabillaud crème d'Asperges et ventrèche – Thon Basquaise au chorizo – Lotte rôtie et sa polenta aux oignons nouveaux sauce Orange – Filet de Dorade et sa mousseline et petits pois et julienne de carottes - 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 – Risotto au Pistou - 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 18 Mai

**Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes)** – Parmentier de Canard – Pintade rôtie aux pêches et amandes torréfiées – Côte de Veau sur ratatouille et jus de romarin – Tajine de Veau aux pruneaux – Gigot d'Agneau au miel et aux épices – Pommes macaires - 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 - Pilons 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 19 Mai

**Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet** – Parmentier de Canard – Tajine de poulet au citron et gingembre – Filet de St Pierre sauce Estragon et concassée de tomates - 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