



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 5 au 10 Février 2019

Mardi 5 Février

Choucroute Géante – Moules Marinières - Cuisses de Lapin aux champignons - Blanquette de Veau à l'Ancienne - Tomates Farcies - Courgettes farcies - Dos de Saumon sauce Vin Blanc - Omelette au piment vert du pays et Jambon de Bayonne - Gratin de poissons et fruits de mer – Lasagne Bolognaise - Andouillettes grillées - Merlu grillé – 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

Mercredi 6 Février

Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes) – Pot au Feu et ses légumes – Dos de Cabillaud à la crème de ciboulette et concassée de tomates – Bœuf Bourguignon – Gigot d'Agneau à la crème d'ail – Flageolets - Langue de Bœuf sauce Piquante – Dos de Morue à l'Espagnole - Epinard nature – Saucisses Lentilles - Ravioles aux cèpes et truffes et crème de parmesan - Brandade de Morue – Gratin de courgettes – Poêlée de Légumes – Pommes de terre sautées – Purée Maison – Carottes Vichy - Ratatouille – Gratin Dauphinois – Rôti de Bœuf - Axoa d'Espelette - Galettes de courgettes – **Crêpes au sucre** – Gâteau de riz – crème caramel - Mousse au chocolat – Tarte fine aux pommes

Jeudi 7 Février

Poule farcie sauce Suprême et ses légumes – Cassoulet Maison au confit de Canard – Sauté de Lapin au miel épicé et fruits secs – Filet de St Pierre et sa mousseline de Céleri crème de moutarde – Rôti de Porc à l'Espagnole - Tartiflette Savoyarde - Merlu Koskera - Brandade de Morue – Gratin de Butternut et Panais au Reblochon - Cannelloni de bœuf à la tomate – Tomates Farcies - Aubergines gratinées – Parmentier de canard - Gratin dauphinois – Pipérade – Tian de légumes - Poêlée de légumes maraichère – Purée maison - Pommes de terre sautées – Axoa d'Espelette - Gratin de courgettes – **Beignets aux pommes** - Mousse au chocolat – Crème caramel – Tarte citron meringuée – Cheesecake mandarine et Spéculoos

Vendredi 8 Février

Brandade de Morue Géante – Moules à l'Espagnole – Filet de Dorade mousseline de potiron et crème de fèves – Filet de Bar en pétales d'ail – Dos de Saumon à l'Oseille – Dos de Cabillaud aux endives sauce soja et sésame - Merlu grillé - Sardines grillées – Calamars à la Romaine - Lasagne Saumon et épinards - Tomates Farcies - Chipirons à la Plancha - Filet de sole Meunière – Raie aux Câpres – Piquillos farcis à la morue – Croquettes de morue – Endives au jambon - Gratin de Choux Fleur – Risotto au Pistou - Poêlée de légumes Méditerranéens – Axoa d'Espelette - Ratatouille - Suprême de pommes de terre – Tian de légumes - légumes vapeur – crème caramel – **Brioche Perdue** – Gâteau de riz - Mousse au chocolat – Tarte citron meringuée – Tiramisu

Samedi 9 Février

Choucroute Géante – Parmentier de Boudin aux cèpes – Cochon de lait rôti au sirop d'érable – Poulet Vallée d'Auge – Râble de Lapin farci et sa polenta aux girolles – Pintade aux cèpes – Pommes Miette - Flans de Potimarrons et Châtaignes - 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 - Gratin de courgettes - Gratin Dauphinois – Purée à la truffe – Pilons de poulet Tex Mex - Poêlée de cèpes - Galettes de courgettes – Endives braisées – Tomates farcies – Purée de patate douce – Poêlée de légumes méditerranéens – Epinards à la crème – pommes de terre sautées – Mousse au chocolat – **Crème brûlée** – Tiramisu au café

Dimanche 10 Février

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Parmentier de Boudin aux cèpes – Filet de St Pierre à la Dieppoise – Sauté de Veau Marengo - Filet de Dorade en pétales d'ail - Poêlée de cèpes - Chipirons sautés à la Plancha - Axoa d'Espelette - Suprême de pommes de terre – Gratin dauphinois – Pommes au four – Tian de légumes – Poêlée de légumes – Purée maison – Pommes de terre sarladaises – Pommes Dauphine – Crème caramel – Gâteau de riz - Mousse au chocolat – Tarte citron meringuée