



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 31 Mars au 5 Avril 2020

Mardi 31 Mars

Choucroute Garnie – 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 - Lasagne Bolognaise – Courgettes farcies - 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 – **Moelleux au Chocolat** – Potage

Mercredi 1^{er} Avril

Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes) – Sauté de Canard aux Cerises Noires du Pays - Riz Cantonnais – Travers de Porc rôti au Miel - Tartiflette Savoyarde - Pot au Feu et ses légumes - Ravioles aux Cèpes et Truffes crème de Parmesan – Tomates farcies - Dos de Morue l'Espagnole - Brandade de Morue – Saucisses Lentilles - Epinard nature – Gratin de courgettes – Pommes de terre sautées – Purée Maison - 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** – Potage

Jeudi 2 Avril

Poule Farcie et ses légumes sauce Suprême – Sauté de Lapin tomates et basilic - Gratin Tomates Mozzarella et Aubergines – Sauté de Veau Lisbonne - Filet de Bar en pétales d'ail - Merlu Koskera - Brandade de Morue - Cannelloni de bœuf à la tomate – Tomates Farcies - Aubergines gratinées – Parmentier de canard - Gratin dauphinois – 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 – **Beignets aux pommes** - Potage

Vendredi 3 Avril

Brandade de Morue Géante - Moules à l'Espagnole – Chipirons à l'Espagnole - Dos de Cabillaud à la Dieppoise - Dos de Saumon sauce Béarnaise - Filet de Sole Meunière – Noix de St Jacques poêlées aux petits légumes – Calamars à la Romaine - Lasagne Saumon et épinards - Tomates Farcies – Piquillos farcis à la morue – Croquettes de morue – Endives au jambon - Gratin de Choux Fleur - Axoa d'Espelette - Poêlée de légumes Méditerranéens – Ratatouille – Tian de légumes – crème caramel – Gâteau de riz - Mousse au chocolat – Tarte citron meringuée – Tiramisu au café - **Brioche Perdue** – Potage

Samedi 4 Avril

Choucroute Géante et sa Garniture – Gigot d'Agneau au Thym et Paprika – Parmentier de Canard aux Cèpes – Cailles Farcies au Foie Gras et ses raisins – Pintade Fermière Rôtie aux Girolles - Crêpes au Jambon et Fromage – Pignons de poulet Tex Mex – 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 - Gratin de courgettes - Gratin Dauphinois - Poêlée de cèpes - Galettes de courgettes – Endives braisées - 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** – Potage

Dimanche 5 Avril

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Parmentier de Canard aux Cèpes – Navarin d'Agneau et ses petits légumes - Pommes grenaille au four aux lardons - Filet de Dorade en pétales d'ail - Chipirons sautés à l'Espagnole - Axoa d'Espelette – Gratin dauphinois – 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 – potage