



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 6 au 11 Juin 2023

### Mardi 6 Juin

**Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet** – Blanquette de Veau à l’Ancienne - Dos de Saumon sauce vin blanc – Moules sauce Marinière - Cuisses de Lapin aux Champignons – Boudin noir grillé aux pommes – Raie aux Câpres – Andouillettes grillées sauce Moutarde - Gratin de Poissons - Tomates Farcies – Merlu grillé - 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 – Epinard nature – Poêlée de légumes - crème caramel – Tarte fine aux pommes – Mousse au chocolat – Tiramisu au café – **Moelleux au chocolat**

### Mercredi 7 Juin

**Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes)** – Filet de Bar fondue de poireaux à la crème – Ravioles Cèpes Truffes crème parmesan – Sauté de Porc à la Moutarde – Riz Cantonnais – Nouilles sautées aux crevettes – Endives au Jambon - Nuggets de poulet sauce Barbecue maison - Dos de Morue à l’Espagnole – Tomates farcies - Brandade de Morue - Epinard nature – Gratin de courgettes – Pommes de terre sautées – Purée Maison - Ratatouille – Carottes Vichy - Gratin Dauphinois - Axoa d’Espelette - Galettes de courgettes – Gâteau de riz – crème caramel - Mousse chocolat – Tarte fine aux pommes - **Crêpes au sucre**

### Jeudi 8 Juin

**Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet** – Calamars à la Provençale – Merlu Koskera – Sauté de poulet Bahia - Saucisses Lentilles - Choux Farcis - Croquettes de Serrano – Aubergines Gratinées - Gratin Tomates Mozzarella et Aubergines - Filet de Bar en pétales d’ail - Brandade de Morue - Cannelloni de bœuf à la tomate – Tomates Farcies - Parmentier de canard - Gratin dauphinois – Epinards – Purée maison - Pommes de terre sautées – Gratin de courgettes – Mousse au chocolat – Crème caramel – Pana Cotta Exotique - Tarte citron meringuée - **Beignets aux Pommes**

### Vendredi 9 Juin

**Brandade de Morue Géante** – Filet de Bar julienne de carottes au cumin – Filet de St Pierre aux poivrons confits – Dos de Cabillaux aux Asperges Vertes - Risotto au Chorizo – Thon Tataki – Sardines grillées tomates et noix - Cordon Bleu au Brebis Basque - Moules à l’Espagnole – Merlu grillé - Chipirons sautés à l’Espagnole - Lasagnes au Saumon et Epinards - Piquillos farcis à la Morue – Suprême de Pommes de terre – Noix de St Jacques poêlées aux petits légumes – Calamars à la Romaine - Tomates Farcies – Croquettes de morue – Endives au jambon - Gratin de Choux Fleur - Poêlée de légumes Méditerranéens – Ratatouille – Tian de légumes – crème caramel – Gâteau de riz - Mousse au chocolat – Tiramisu au café – **Brioche Perdue**

### Samedi 10 Juin

**Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes)** – Pintade fermière rôtie aux Cèpes – Sauté de Porc Thaï et ses légumes – Sauté de Lapin en persillade – Gigot d’Agneau à la crème d’ail - Pommes Miette aux lardons - Parmentier de Canard aux Cèpes - Tomates Farcies – Filet de Bar et sa Vierge de légumes - Flans de Légumes - Crêpes Jambon et Fromage – Pignons de poulet tex Mex – Filet de Merlu en pétales d’ail - Osso Bucco de Veau et ses tagliatelles – Ris de Veau aux morilles - Gratin de courgettes - Gratin Dauphinois - Poêlée de cèpes - Galettes de courgettes – Endives braisées – Mousseline de patate douce – Poêlée de légumes méditerranéens – pommes de terre sautées – Mousse au chocolat – Tiramisu au café – **Crème brûlée**

### Dimanche 11 Juin

**Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet** – Filet de Dorade pétales d’ail – Tajine de Poulet citron Gingembre – Filet de St Pierre et sa mini ratatouille – Parmentier de Canard aux Cèpes - Chipirons sautés à l’Espagnole - Suprême de pomme de terre - Piquillos farcis à la Morue - Croquettes de Serrano - Pommes grenaille au four aux lardons - Axoa d’Espelette – Gratin dauphinois – Tian de légumes – Tomates Farcies – Purée maison – Pommes Dauphine – Crème caramel – Gâteau de riz – Tiramisu au café -Tarte citron meringuée