

LA CARTE

RÉSERVATION LA VEILLE AVANT 16H AUPRÈS DE LA RÉCEPTION
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 25€



LUNDI 04 AVRIL

ENTRÉE

SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME AU RAIFORT

PLAT

AÏOLI DE POISSON, POMMES VAPEUR ET LÉGUMES

DESSERT

PANA COTTA À LA MANGUE

MARDI 05 AVRIL

ENTRÉE

SALADE NIÇOISE AU THON, POIVRONS, ANCHOIS, POMME DE TERRE

ET HARICOTS VERTS, TOASTS DE TAPENADE

PLAT

Osso bucco à la piémontaise, risotto aux petits légumes

DESSERT

TARTELETTES GANACHE CHOCOLAT

MERCREDI 06 AVRIL

ENTRÉE

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES RÉGIONALES, JAMBON CRU,
COPPA ET ROSETTE,

PLAT

FILETS DE TRUITE AUX AMANDES, BEURRE NOISETTE, POMMES
VAPEUR ET LÉGUMES DE SAISON

DESSERT

VERRINE CRÈME CITRON, MACARON ET FRAMBOISES FRAICHES

JEUDI 07 AVRIL

ENTRÉE

CRUDITÉS DE SAISON

PLAT

TARTIFLETTE SAVOYARDE

DESSERT

TIRAMISU AU CARAMEL BEURRE SALÉ

VENREDI 08 AVRIL

ENTRÉE

TERRINE DE CAMPAGNE AUX NOISETTES MAISON

PLAT

JAMBON À L'OS BELAIS, GRATIN DE CROZET AUX
PETITS LÉGUMES

DESSERT

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES ET AMANDES

SAMEDI 09 AVRIL

ENTRÉE

QUICHE LORRAINE

PLAT

NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF ET LÉGUMES
CROQUANTS

DESSERT

SALADE DE FRUITS DE SAISON

DIMANCHE 10 AVRIL

ENTRÉE

SALADE COLESLAW

PLAT

FILET DE POULET FERMIER, RIZ BASMATI ET
LÉGUMES DE SAISON

DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT