

# La gastronomie à emporter

Menu à 20€

Du Mercredi 3 au Mardi 9 juin 2020

## Mercredi 03 Juin 2020

Le Nid d'Artichaut, Oeuf Mollet,  
Tartine de Beurre au Foie Gras  
Le Poisson du Jour, Petits Pois Solaires, Jus des Cosses  
Le Moelleux au Chocolat, Crème à la Vanille

## Jeudi 04 Juin 2020

Crudités de Légumes, Vinaigrette Marine  
Comme un "Hot Dog", Filet de Boeuf et Echalote Confite,  
Quelques Grenailles  
Biscuit Amandes-Fraises et Mousse Citron

## Vendredi 05 Juin 2020

Terrine de Lentilles, Magret de Canard Fumé,  
Vinaigrette Moutardée  
Poisson du Jour, "Croquettas",  
Douceur Glacée pour tremper  
Pannacotta Fromage Blanc, Pâte Dorée  
et Marmelade de Poires

## Samedi 06 Juin 2020

Cappuccino d'Avocat, Brochette de Crevettes Dorées  
Le Thon Poêlée, Travail sur la Courgette  
et la Tomate sur un Croquant  
Tartelette Chocolat et Crème au Caramel

## Lundi 08 Juin 2020

Mousse aux Champignons et Miettes de Pain  
Emincé de Canard Croustillant et Aubergines  
Baba au Sirop Vanillé, Abricots et Chantilly

## Mardi 09 Juin 2020

Pain Perdu aux Olives, Thon Mayo  
Fricassée de Poulet " Ferme des Agrumes",  
Petits Pois Lardons, Riz au Radis Roses  
Crème au Citron, Meringue au Citron Vert

# Pour les enfants

Et bien sur nous avons pensé aussi à eux !

Tous les jours menu enfant 9 €

Poulet doré ou Poisson du jour doré / Chips Maison / Gâteau au Chocolat