

LUNDI 27 JANVIER

ENTRÉE

La terrine de faisan aux girolles,
petite verdure,
chips de montagne.

PLAT

Poulet "fermier" rôti,
beurre d'herbes,
crozet aux champignons,
jus de cuisson.

DESSERT

Un Bounty...,
mousse chocolat noir,
glace lait de coco,
émulsion coco Malibu.

MARDI 28 JANVIER

ENTRÉE

Les pennés,
pesto, parmesan
et tartare de tomates,
un brin de verdure.

PLAT

Echine de porc grillé,
petits pois à la "française",
jus à la moutarde.

DESSERT

Le brioché à la praline rose,
coulis de fruits rouges,
glace moelleuse.

MERCREDI 29 JANVIER

ENTRÉE

La tarte brisée,
brunoise de courgettes,
bouchons de chèvre frais,
pignons de pins, jeunes pousses.

PLAT

La poularde de la ferme d'Alice
en médaillon,
fine farce de volaille,
risotto Arborio aux légumes,
le jus.

DESSERT

Le dôme de chocolat noir,
cœur crémeux mangue passion,
sablé Breton, tartare de fruits,
glace moelleuse aux fruits.

JEUDI 30 JANVIER

ENTRÉE

Crème de petits "Paris",
lardons grillés,
crème moussueuse,
condiment jambon amandes.

PLAT

L'épaule d'agneau de "7 heures",
semoule parfumée, les légumes,
jus au thym frais.

DESSERT

Notre tarte citron à la verticale...

VENDREDI 31 JANVIER

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

SAMEDI 01 FÉVRIER

CONFIANCE AU CHEF

