

Menu du jour

Lundi

Entrée

Cassiolette de gratiné de fromage du Val d'Azun et ses mouillettes à l'ail et huile d'olive

Plat

Agneau grillé (VF)
à la plancha
Haricots Tarbais

Dessert

Crème brûlée
maison à
la vanille bourbon

Mardi

Entrée

Quiche Bigourdane
(gésiers confits,
jambon serrano, oignon)

Plat

Filet de truite
des Pyrénées
Sauce jurançon
Riz pilaf

Dessert

Moelleux au
chocolat maison

Mercredi

Entrée

Salade gourmande
au vinaigre de
framboise
(magret fumé,
gésiers confits,
foie gras de canard)

Plat

Rôti de porc confit
maison (VF)
Sauce poivrade
Gratin de chou- fleur et
de pommes de terre

Dessert

Gâteau basque

Jeudi

Entrée

Boudin aux
pommes façon tatin
Sauce au pomme

Plat

Faux filet de bœuf grillé
(VF)
Sauce madiran
Tomate provençale et
ses pommes grenaille à
la fleur de sel de
Guérande

Dessert

Tiramisu maison

Vendredi

Entrée

Soupe de notre
Pays, la garbure
du Val d'Azun

Plat

Filet de saumon
Poêlée de légumes frais

Dessert

Nougat glacé
maison avec son
coulis de framboise

Samedi

Entrée

Tartine de chèvre chaud
Miel et pomme

Plat

Cuisse de canard confit
maison (VF)
Frites maison

Dessert

Tarte tatin maison
glace vanille

Dimanche

Entrée

Salade du pays
(lardons, piquillos,
pomme de terre, tomate,
fromage du val d'azun

Plat

Tendre de noix de veau
(VF)
Sauce des sous bois
Haricot vert plat
en persillade

Dessert

Salade de fruits

Menu Enfant

Carottes râpées

Poisson pané
Pâtes

Dessert du jour ou
Glace

Quiche au jambon

Escalope de dinde
Riz pilaf

Dessert du jour ou
Glace

Pâté de campagne

Rôti de porc confit
maison (VF)
Gratin de chou-fleur et
de pommes de terre

Dessert du jour ou
Glace

Œuf mimosa

Steak haché
Tomate provençale et
pomme grenaille

Dessert du jour ou
Glace

Salade niçoise

Saucisse confite maison
(VF)
Poêlée de légumes frais

Dessert du jour ou
Glace

Mousse de canard

Poulet
Frites

Dessert du jour ou
Glace

Jambon de Pays

Cordon bleu
Purée de pomme de
terre maison

Dessert du jour ou
Glace