



MENU DU JOUR

Semaine du 09 au 15 mars 2020

Elaboré par le chef MSAKNI Hédi

LUNDI 09 Mars Ste Françoise Romaine

Entrée

Risotto à la cebette, crème de coquillages et tuile de parmesan / *Risotto with cebette, shellfish cream and parmesan cheese*

Plat

Saumon confit à l'huile d'olive et romarin, endives caramélisées / *Salmon confit in olive oil and rosemary, caramelized endives*

Dessert

Soupe de fraises au mascarpone / *Strawberry and mascarpone soup*

MARDI 10 Mars St Vivien

Entrée

Mesclun fraîcheur aux pleurotes et saumon fumé, vinaigrette citron vert / *Mesclun freshness with oyster mushrooms and smoked salmon, lime vinaigrette*

Plat

Epaule d'agneau confite à l'ail et pommes écrasées, huile d'olive noire / *Lamb shoulder confit with garlic and mashed apples, black olive oil*

Dessert

Tartelette citron basilic / *Lemon basil tart*

MERCREDI 11 Mars Ste Rosine

Entrée

Vol-au-vent aux fruits de mer / *Vol-au-vent with seafood*

Plat

Filet de merlu aux oignons rouges, speatzle / *Hake fillet with red onions, speatzle*

Dessert

Millefeuille framboise chantilly / *Raspberry and chantilly napoleon*

JEUDI 12 Mars Ste Justine

Entrée

Avocat en mousse de crabe, agrumes et sauce cocktail / *Avocado with crab mousse, citrus fruit and cocktail sauce*

Plat

Goulache de bœuf / *Beef goulash*

Dessert

Nougat maison sauce fruits rouges / *Homemade nougat with red fruit sauce*

VENDREDI 13 Mars St Rodrigue

Entrée

Tartelette de légumes confits et œuf mollet ciboulette / *Crystallized vegetable tartlets and chive soft-boiled egg*

Plat

Colombo de poissons / *Fish colombo*

Dessert

Bavarois aux agrumes et chocolat blanc / *Citrus and white chocolate bavarian cake*

SAMEDI 14 Mars Ste Mathilde

Entrée

Tartelette de légumes confits et œuf mollet ciboulette / *Tart of candied vegetables and chive-boiled egg*

Plat

Filet de canette à l'orange / *Orange can fillet*

Dessert

Eclair vanille fraises / *Strawberry and vanilla éclair*

DIMANCHE 15 Mars Ste Louise

Entrée

Velouté de petits pois français et crème fleurette aux agrumes / *Pea, cream and citrus velouté*

Plat

Filet de sébaste en barigoule de légumes / *Redfish fillet in vegetable barigoule*

Dessert

Choux caramel beurre salé / *Salted caramel chou*