

PLANNING DES MENUS

Vous pouvez également retrouver nos menus sur notre site Internet.

NOS 3 RESTAURANTS			
	Le Moulin du Bac	Les Martinets	Les Betchets
lundi 18 mars	<p>Dartois jambon et champignons ----- Magret de canard à l'orange galette de pomme de terre à la ciboulette ----- Marquise au chocolat crème anglaise au café</p> <p>Prix 13 €</p>		<p>CONCEPT BAR A VIN Brochette de mozzarella et chorizo Brochette de crevettes persillées Bruschettas aux tomates et oignons Tortillas Planche de charcuteries Planche de fromages Tiramisu café, noisettes Moelleux aux pommes Riz au lait crémeux, caramel de banane</p> <p>Prix 16 €</p>
mardi 19 mars		<p>Eventail de pomelos aux crevettes ----- Filet de lieu noir Dugléré pomme anglaise ----- Feuilleté abricot-pistache</p> <p>Prix 11 €</p>	
mercredi 20 mars	<p>THEME AGRICULTURE BIOLOGIQUE Œuf croustillant en meurette d'escargots ----- Ballotine de poulet caviar d'aubergine ----- Assiette de fromage ----- Tartelette au chocolat blanc et fruits frais</p> <p>Prix 16 €</p>		<p>Gnocchi aux épinards et pétoncles ----- Paupiette de merlan au chorizo fricassée provençale ----- Marquise au chocolat crème anglaise</p> <p>Prix 13 €</p>
jeudi 21 mars			
jeudi 21 mars SOIR	<p>LA POMME DE TERRE DANS TOUS SES ETATS Beignets de dolwen, sauce crème aux herbes fraîches ----- Bouchée de princesse amandine aux saint jacques, crème d'olives noires ----- Pommes sablées au canard confit, jeunes pousses ----- Tarte tatin aux 2 pommes, chantilly et caramel salé</p> <p>Prix 21 €</p>		
vendredi 22 mars	<p>Œuf mollet florentine ----- Pavé de saumon croute de noisette risotto ----- Savarin aux fruits</p> <p>Prix 16 €</p>	<p>Quiche au poireau et chèvre ----- Dos de cabillaud, sauce hollandaise à l'orange et trilogie de carottes ----- Crème brûlée à la vanille</p> <p>Prix 13 €</p>	<p>Menu en cours d'élaboration</p> <p>Prix 13 €</p>
vendredi 22 mars SOIR			