

MENUS JANVIER à AOUT 2025

	ENTREE	PLAT	DESSERT
mardi 7/01	soufflé au potiron	dos de lieu ,échalote, mousseline de patates douces	galette des rois
Jeudi 9/01	verrine creative	Blanquette de dinde à la vanille	tarte au citron revisitée
Mardi 14/01	clafoutis poivrons rouge ossau iraty	papillote de saumon au gingembre, boulgour aux herbes	pommes caramélisées aux amandes
Mercredi 15/1	creme de panais roti chips de lard fumé	pièce de boeuf , déclinaison de courge	panna cotta caramel beurre salé
Mardi 21/1	crumble de patate douce et carottes	pavé de cabillaud à la grenobloise, puree grand chef	financiers
Mercredi 22/1	macaron tomate sechees piment d'espelette	axoa du pays basque	macaron cerise d'itxassou
Mardi 28/1	velouté de champignons	thon sauce au capre et sa fondue de poireaux	mousse au chocolat
Mercredi 29/1	eclair creme de ciboulette	côte de porc, chou fleur et crème au reblochon	chouquettes
mardi 4/2	Millefeuille de betterave au chèvre frais	dos de cabillaud à la pistache, carotte à l'orange et raifort	poires confites noisette et chocolat
mercredi 5/2	tartelette croustillante basque	grenadins de veau aux chataignes	fondant à la châtaigne
mardi 11/2	velouté de choux fleur à la vanille	Filet de dorin snackés et farandole de légumes de saison sauce agrumes	babas au rhum
Mercredi 12/2	Tartelette poireaux chèvre	Filet mignon laqué et son risotto au bleu	tartelette noix et caramel
Mardi 18/2	brick de pélardon au miel	filet de lieu champignons à la creme et son riz pilaf	clafoutis aux pommes et pralin
mercredi 19/2	soupe de panais au lard croustillant	roti de porc façon orloff	mi cuit au chocolat
Mardi 25/2	éclair au thon	gambas flambées et mousseline de vitelotte	profiterolles
Mercredi 26/2	flan aux carottes	Filet de poulet fermier en croute de noisette et fondue de poireaux	flan coco
mardi 4/3	Macarons au saumon fumé	filet de bar aux capres et sa déclinaison de butternut	macarons au café
Mercredi 5/3	clafoutis chorizo poivrons	légumes farcis	verrine chocolat orange
mardi 11/3	velouté de champignons noisettes toastées	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa déclinaison de pomme de terre	croustade poire chocolat
Mercredi 12/3	salade betterave pomme et noix	escalope de veau à la normande et sa farandole de légumes colorés	tartelette tatin
mardi 18/3	Soupe à l'oignon	medaillon de lotte au lard, mousseline de topinambour	croustillants bananes chocolat
Mercredi 19/3	tartelette croustillante comme au pays basque	poulet basquaise et son riz pilaf	fondant chocolat au piment d'espelette
mardi 25/3	verrine créative	crevettes en croute de noisette, tagliatelles de légumes	Verrine de crème à l'orange
Mercredi 26/3	Mille feuille de radis fromage frais ciboulette	filets de canard choux de bruxelles à l'érable	financiers

Mardi 1/4	salade crevette mangue avocat	filet de rouget, fenouil au jus d'agrume et son écrasé de patate douce	mi cuit au café
mercredi 2/4	velouté de carotte aux lentilles corail	roti de dinde et jardiniere de légumes printanniers	mousse au chocolat
Mardi 8/4	muffin petit pois lardons	dos de saumon mariné carottes au raifort	poire confite chocolat blanc noisette
Mercredi 9/4	Oeuf brouillé à la moutarde à l'ancienne	filet mignon en croute boulgour, crème forestière	gateau à l'ananas
mardi 15/4	macaron petit pois menthe	dos de lieu noir à la pistache écrasé de pommes de terre	macaron au chocolat
mercredi 16/4	flan de carottes au cumin	axoa de veau (plat typique pays basque)	clafoutis pommes pralins
Mardi 22/4	éclair à la tomate séchée	thon snacké et ses légumes printanniers	profiterolles
mercredi 23/4	brick de chevre et son mesclun	blanquette de veau à la vanille	panna cotta caramel beurre salé
mardi 29/4	clafoutis poivron rouge ossau iraty	saumon roti, asperges à l'érable	mi cuit au chocolat
Mercredi 30/4	Velouté de petits pois à la menthe	Canard à l'orange et ses tagliatelle de légumes	moelleux au citron pavot
mercredi 6/5	tatin tomates sechées,jambon cru	dos de lieu au beurre blanc, aumoniere petits pois carottes	mousse au chocolat
lundi 7/5	oeuf poché et tomate au vert	filet de volaille au beurre de truffe et asperges	flan noix de coco
mardi 13/5	salade de courgette et pesto à la pistache	saumon grillé en croute d'amande et légumes glacés	brioche facon pain perdu et coulis de ca
lundi 13/5	flan de carottes aux épices	cabillaud aux poivrons,chorizo et safran	tarte au citron revisitée
mercredi 14/5	velouté de petits pois à la menthe	grenadin de veau gratin de pointe d'asperge à la parisienne	tartelette à la rhubarbe
mardi 20/5	verrines tomates et pignons grillés	filet de rouget, fenouil jus d'agrume et ecrase de patate douce	creme citron verveine menthe et coriand
mercredi 21/5	carré de tarte aux asperges	blanquette de dinde à la vanille	muffins aux pepites de chocolat
Lundi 26/5	macarons carotte cumin	dos de lieu noir à la grenobloise purée de carotte à l'orange	macarons au café
Mardi 27/5	tartare de saumon au gingembre et sesame	boeuf roti et asperges laquées	croustade fraises chocolat et sa chantilly
mardi 3/6	salade d'avocats au fraises	brochettes d'espadon chorizo sauce vierge aubergines roties	mousse au chocolat aux eclats de pralin
mercredi 4/6	clafoutis tomates sechées	médailles de veau risotto aux truffes	le veritable financier
mardi 10/6	eclair poivron, tomates et oignons nouveaux	dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondue de légume	profiterolles
mercredi 11/6	tatin de carottes	ratatouille mediterrannée et filet mignon en croute	verrine de crumble aux fraises
mardi 17/6	briques de chevre des cevennes	filet de thon aux capres et son boulgour aux herbes	mi cuit au chocolat
mercredi 18/6	meli melo mangue, fenouil et crevettes	canard au miel et ses fagots d'haricots verts	gateau à l'ananas
mardi 24/6	soupe de tomates froides et sa chantilly au basilic	dos de lieu noir à la pistache purée pomme de terre raifort	clafoutis aux fruits de saison

mercredi 25/6	tartelette croustillante basque	roti de dinde et ses petits légumes au four	mousse au chocolat et piment d'espelet
Jeudi 3/7	Clafoutis tomates cerise basilic	Légumes farcis	Tarte au citron revisitée
vendredi 4/7	Billes de melon , pastèque , mozzarella au basilic thai	gambas flambée et sa polenta	Panacotta vanille et son coulis caramel k
Mardi 8/7	Verrine créative salée	poulet basquaise	croustade fraises chocolat et sa chantilly
Jeudi 10/07	muffin au chorizo	Pavés de saumon marinés et boulgour aux herbes	tarte aux abricots romarin
mardi 15/7	tartelette tomate et moutarde	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa fondue d'aubergines	mi cuit au chocolat
Jeudi 17/7	verrine avocat saumon fumé	poulet en croute de noisette et ses petites courgettes snackées	le financier aux framboises de Cyril Lign
Mardi 22/07	macarons au jambon serrano et tomates sechées	roti de dinde petits légumes de saison au four	macarons au café
Jeudi 24/07	crumble poivrons chorizo	thon mariné aubergine à la sassarese	gratin d'abricot au lait de coco
mardi 29/7	gaspacho de pastèque	dos de lieu noir pistache embeurré de pomme de terre	tartelette au citron vert et basilic
Jeudi 31/07	Gaspacho de concombre ricotta basilic	Filet mignon laqué au miel et baie de Timur, et son Mali mélo de légumes de	tartelette aux myrtilles
Mardi 5/8	verrines tomates et pignons grillés	roti de veau courgettes à la provencale	gateau renversé aux abricots
Jeudi 7/08	clafoutis tomates sechées	filet de dorin à la bordelaise ecrasé de patate douce	mousse au chocolat
Mardi 12/08	eclair au thon	aubergines farcies	chouquettes
Jeudi 14/à8	tarte tatin d'échalottes	filet de bar et son meli melo de légumes de saison	croustade fraises chocolat et sa chantilly
Mardi 19/08	carpaccio de courgette ,parmesan et pignons de pin	thon mi cuit au sésame et sa polenta croustillante	mousse de fraise au basilic
Jeudi 21/08	macarons saumon fumé	escalope de veau à la normande choux en couleur	macarons au praliné
Mardi 26/08	tartelette croustillante basque	papillote de saumon au gingembre boulgour aux herbes	petit crumble de prune aux noix
Jeudi 28/08	crumble d'aubergine à la mozzarella	poulet basquaise	abricots rotis aux amandes