

MENUS CUISINE ADULTE - SEPTEMBRE à DECEMBRE 2024

	ENTREE	PLAT	DESSERT
jeudi 29/8	tartelette croustillante basque	papillote de saumon au gingembre boulgour aux herbes	petit crumble de prune aux noix
vendredi 30/8	crumble d'aubergine à la mozzarella	poulet basquaise	abricots rotis aux amandes
Mardi 3 /09	eclair au thon, estragon, citron et fromage frais	filets de maquereaux risotto au chorizo	profiterolles
jeudi 5/9	verrine creative salée	aiguillettes de canard lharicots verts champignons	mini cakes aux fruits confits
Mardi 10/9	figues au fromage chevre et miel	pavé de saumon mariné frites de patates douces sauce à la menthe	tarte au citron revisitée
Jeudi 12/9	millefeuille betterave et chevre frais à la ciboulette	médaillon de dinde , légumes rotis	panacotta et coulis de caramel beurre salé
Mardi 17/9	macaron carotte cumin	Dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondue de poireaux sauce aux agrumes	macaron au café
Jeudi 19/9	tartelettes croustillantes basques	poulet basquaise et son riz pilaf	mousse au chocolat et piment d'espelette
Mardi 24/9	clafoutis tomates cerise basilic	crevettes flambée et sa polenta	clafoutis aux fruits de saison
Jeudi 26/9	celeri remoulade et sa tuile de parmesan	filet mignon en croute ,mousseline de panais	mi cuit à la châtaigne
Mardi 1/10	velouté de potiron truffé	filet de thon aux capres boulgour aux herbes	gateau fondant aux figues, amandes et noisettes
Jeudi 3/10	soupe de châtaigne au lard croustillant	piece du boucher risotto aux cepes	Pommes caramélisées aux amandes et sa meringue
Mardi 8/10	tatin d'endives	dos de lieu noir, echalotte confite et écrasé de patate douce	mousse au chocolat
Jeudi 10/10	soufflé au potiron	Axoa de veau	poire confite ,chocolat blanc noisette
Mardi 15/10	macaron chevre figue	filets de maquereau snackés et poireaux ricotta	macaron à la cerise d'itxassou
Jeudi 17/10	velouté chou fleur vanille	paupiettes de veau aux champignons assortiments de choux	la veritable tarte tatin
Mardi 22/10	eclair tomates sechées jambon de bayonne	papillotes de saumon au gingembre , riz rouge	profiterolles
Jeudi 24/10	verrine tricolore	volaille aux champignons écrasé de pommes de terre	clafoutis au pommes et pralins
Mardi 29/10	crumble de patate douce et carotte	filet de truite aux amandes et purée grand chef	tarte au citron revisitée
Mardi 5/11	bricks au pélaridon	poulet basquaise et son riz pilaf	flan à la noix de coco
Mardi 12/11	oeufs brouillés au curry et à la moutarde	Filet de rouget, purée de butternut, fenouil aux agrumes	les financiers
Mardi 19/11	eclairs au thon	aiguillettes de canard au miel et carottes roties	chouquettes
Mardi 26/11	ceviche de dorade, coriandre citron vert	poulet pané en croute de noisette broccoli et carpaccio de champignons	mousse au chocolat
mardi 3/12	velouté chou fleur vanille	filets de maquereau à la moutarde , carottes au raifort	baba au rhum
mardi 10/12	macaron au saumon fumé	pavé de boeuf et risotto aux truffes	macaron framboise litchi
mardi 17/12	meli melo crevette mangue avocats	coquilles saint jacques, purée de butternut	les financiers