



# Restaurant d'Application Occitanie

## Menus de janvier à avril 2022

SEMAINE 1 du 3 au 7 janv 2022				SEMAINE 2 du 10 au 14 janv 2022						
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR		
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro		M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	M. Berthomieu / 1TS3	
03.01	Lentilles du Puy cuisinées à la graisse de canard, escalope de foie gras et salade d'herbes tendres ***		FERME		10.01	Mesclun de légumes croquants et son huître chaude ***		Crème de châtaigne et foie gras poêlé ***		
	Râble de lapin farci et sauté aux petits légumes ***					Méli-mélo de poissons façon Waterzoï ***		Dôme de tourteau en habit de saumon ***		
	Fine tatin de Reinettes, quenelles en duo et caramel au cidre					Pain brioché perdu aux poires caramélisées, glace au lait d'amande et tuile noisette		Joue de bœuf braisée Grand-mère *** Nougat glacé miel gingembre		
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA	
04.01	Escalope de foie de canard, lentilles béluga et crème au lard *** Suprême de pigeonneau rôti et sa cuisson en pastilla *** Pavlova fruits exotiques		Opéra de foie gras et pain d'épices, gelée à la figue ***		11.01	Noix de saint jacques, endives cuites et crues *** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes *** Galette des rois à partager, crème Tonka		Opéra de foie gras et pain d'épices, gelée à la figue ***		
			Blanquette de lotte et crevettes au safran ***					Blanquette de lotte et crevettes au safran ***		
			Carré d'Agneau chou-fleur, crème d'ail ***					Carré d'Agneau chou-fleur, crème d'ail ***		
	Pavlova fruits exotiques		Streusel épices de Noël, crémeux potimarron, praliné noisette, crème vanille			Galette des rois à partager, crème Tonka		Streusel épices de Noël, crémeux potimarron, praliné noisette, crème vanille		
MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	
05.01	Carpaccio de saint jacques et agrumes *** Selle d'agneau, pommes fondantes et coing *** Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace café		MENU A VOIR		12.01	Carpaccio de magret et foie gras *** Bar de ligne, navet, émulsion bergamote et coulis de coriandre *** Le cappuccino en entremet		MENU A VOIR		
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	52€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR	
06.01	Escalope de foie de canard, lentilles béluga et crème au lard *** Suprême de pigeonneau rôti et sa cuisson en pastilla *** Pavlova fruits exotiques		Cannelloni de saumon fumé et magret de canard ***		13.01	Noix de saint jacques, endives cuites et crues *** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes *** Galette des rois à partager, crème Tonka		Œuf Bio, consommé de volaille et légumes croquants ***		
			Saint Jacques en croûte d'orange et potimarron ***					Médaille de lotte au lard fumé, barigoule de topinambours ***		
			Tournedos façon Rossini, gaufres aux marrons ***					Suprême de pigeon en croûte de cacao, céleris et jus corsé ***		
	Pavlova fruits exotiques		Forêt Noire revisitée, sorbet griotte <b>+ MENU After Work à voir</b>			Galette des rois à partager, crème Tonka		Tarte citron meringuée revisitée, sorbet verveine <b>+ MENU After Work à voir</b>		
VEND	19€	M. Ribat/ MAN	36€	Mme Brioual / 1TS	VEND	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS	
07.01	Paris-Brest au foie gras *** Jambonnette de volaille farcie aux fruits secs *** Ananas rôti crème au Vieux Rhum		Velouté de lentilles, foie gras poêlé ***		14.01	Carpaccio de canard au pistou et légumes croquants *** Dos de cabillaud en croûte d'herbes, haricots Tarbais et chips de vieux lard *** Coulant de chocolat noir et sorbet orange		Croustillant de crabe et chèvre ***		
			Gravlax de saumon, sauce moutarde à l'aneth ***					Raviole de St Jacques, sauce au corail ***		
			Ballotine de poulet, gratin dauphinois, sauce champêtre ***					Râble de lapin farci aux morilles, crème de parmesan ***		
			Dessert autour de la violette : Tiramisù à la violette, mini bûche, glace					Entremets aux 3 chocolat et noisettes		

SEMAINE 3 du 17 au 21 janv 2022				SEMAINE 4 du 24 au 28 janv 2022					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro		M. Berthomieu / 1TS3
17.01	Mesclun de légumes croquants et son huître chaude *** Méli-mélo de poissons façon Waterzoï *** Pain brioché perdu aux poires caramélisées, glace au lait d'amande et tuile noisette		Carpaccio de canard au pistou et légumes croquants *** Dos de cabillaud en croûte d'herbes – Mousse d'haricots tarbais & chips de vieux lard *** Carré d'agneau en croûte de pain d'épice *** Cœur coulant - mousse chocolat noir et sorbet orange		24.01	Ravioles de foie gras et son bouillon de poule à la truffe, tuile au comté *** « Partie de Mikado » d'agneau et de végétaux à dénouer avec les couverts *** Eventail de poire pochée au vin rouge et épices, glace à la cannelle et craquant au miel		FERME	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	52€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	52€	M. Raynier / 2TSA
18.01	Crème de châtaigne et foie gras *** Parmentier de canard aux patates douces, tranchette de magret grillé *** Sablé breton, crémeux aux agrumes		Tortellini ricotta épinard, gorgonzola *** Poulpe caramélisé et riz venere *** Veau bocconcini (prosciutto parmesan), polenta aux olives et tomates confites *** Le gros ferrero (dôme noisette cioccolato)		25.01	Velouté de poireaux aux coques et saint jacques *** Pave de merlu en croûte de chorizo, panais au beurre d'escargot *** Ananas rôti à la vanille, crème au vieux rhum, feuillet au caramel		Tortellini ricotta épinard, gorgonzola *** Poulpe caramélisé et riz venere *** Veau bocconcini (prosciutto parmesan), polenta aux olives et tomates confites *** Le gros ferrero (dôme noisette cioccolato)	
MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
19.01	Crème de carotte à l'orange, royale d'oignons rouges *** Carré d'agneau en croûte verte, croquette de pommes de terre et patate douce, cresson *** Tourbillon d'agrumes, sablée noisette et sorbet yuzu		Crème de carotte à l'orange, royale d'oignons rouges *** Suprême de pigeon exotique, cuisse au vin rouge patate douce et brochette mangue ananas *** Le Fénétra		26.01	Croustillant de langoustine aux agrumes et aux herbes *** Magret de canard en croûte d'épices, sauce miel, Tatin de navets et pomme purée *** Moelleux chocolat châtaigne et poire en confit, mousse de marron		Crème de carotte à l'orange, royale d'oignons rouges *** Suprême de pigeon exotique, cuisse au vin rouge patate douce et brochette mangue ananas *** Le Fénétra	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR
20.01	Crème de châtaigne et foie gras *** Parmentier de canard aux patates douces, tranchette de magret grillé *** Sablé breton, crémeux aux agrumes		Choux fleurs, langoustine, orange, vanille *** Foie gras poêlé en raviole, crème de topinambour *** Lotte piqué au chorizo, risotto safrané aux moules d'Espagne *** Buchette à la châtaigne et au noix, glace à l'Armagnac + MENU After Work à voir		27.01	Velouté de poireaux aux coques et saint jacques *** Pave de merlu en croûte de chorizo, panais au beurre d'escargot *** Ananas rôti à la vanille, crème au vieux rhum, feuillet au caramel		Canelloni *** Duo de la mer en bouillabaisse *** Filet mignon de veau, gâteau de pâte et artichauts poivrade *** Carrot cake fruits rouges comme à Londres + MENU After Work à voir	
VEND	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS	VEND	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS
21.01	Carpaccio de canard au pistou et légumes croquants *** Dos de cabillaud en croûte d'herbes, haricots Tarbais et chips de vieux lard *** Coulant de chocolat noir et sorbet orange		Croustillant de crabe et chèvre *** Raviole de St Jacques, sauce au corail *** Rable de lapin farci aux morilles, crème de parmesan *** Entremets aux 3 chocolat et noisettes		28.01	Crème de châtaigne et foie gras poêlé *** Joue de bœuf braisée grand-mère *** Nougat glacé au miel et gingembre		Croustillant de crabe et chèvre *** Raviole de St Jacques, sauce au corail *** Rable de lapin farci aux morilles, crème de parmesan *** Entremets aux 3 chocolat et noisettes	

SEMAINE 5 du 31 janv au 4 fev 2022					SEMAINE 6 du 7 au 11 fev 2022				
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	M. Berthomieu / 1TS3
31.01	Raviolo de foie gras et son bouillon de poule à la truffe, tuile au comté *** « Partie de Mikado » d'agneau et de végétaux à dénouer avec les couverts *** Eventail de poire pochée au vin rouge et épices, glace à la cannelle et craquant au miel		Carpaccio de canard au pistou et légumes croquants *** Dos de cabillaud en croute d'herbes – Mousse d'haricots tarbais & chips de vieux lard *** Carré d'agneau en croûte de pain d'épice *** Cœur coulant - mousse chocolat noir et sorbet orange		07.02	Escalope de foie gras sautée à la glace de Flocc de Gascogne, feuilleté de reinettes *** Pavé de sandre rôti à la tapenade et piment doux, bouquet de jeunes légumes à la vapeur *** Fondant au chocolat et cerises Amaréna crème glacée à la vanille		Carpaccio de canard au pistou et légumes croquants *** Dos de cabillaud en croute d'herbes – Mousse d'haricots tarbais & chips de vieux lard *** Carré d'agneau en croûte de pain d'épice *** Cœur coulant - mousse chocolat noir et sorbet orange	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	67€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	67€	M. Raynier / 2TSA
01.02	Raviolo de foie gras, bouillon mousseux de poule *** Filet de canette à l'orange, pommes Maxim's *** Crêpes façon Suzette		Carpaccio St Jacques, citron, gingembre et baies roses *** Homard grillé, bisque, mayonnaise de homard *** Pigeon aux champignons et lardons, réduction de pinot noir *** Nuage au citron vert		08.02	Tartare de saumon et d'huitres aux pommes acidulées *** Filet de canette à l'orange, pommes Maxim's *** Pavlova fruits exotiques		Carpaccio St Jacques, citron, gingembre et baies roses *** Homard grillé, bisque, mayonnaise de homard *** Pigeon aux champignons et lardons, réduction de pinot noir *** Nuage au citron vert	
MERCREDI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCREDI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
02.02	FERME ? Tartare de saumon et d'huitre aux pommes acidulée *** Canard en deux cuissons, betterave et jus au cacao *** Paris Brest, crème mascarpone		Huitres au Champagne, en compotée de choux *** Les 3 petits cochons *** Sablé amande citron, crémeux au chocolat et marmelade clémentine		09.02	Raviolo de foie gras, bouillon de Poule *** Échine de cochon fermier, chipirons et haricots Tarbais *** Savarin Yuzu, citron, limoncello et sorbet		Huitres au Champagne, en compotée de choux *** Les 3 petits cochons *** Sablé amande citron, crémeux au chocolat et marmelade clémentine	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som
03.02	Raviolo de foie gras, bouillon mousseux de poule *** Filet de canette à l'orange, pommes Maxim's *** Crêpes façon Suzette		Bisque mousseuse de homard, raviolo de pince *** St jacques grillée, poireau en raviolo ouverte et bouillon d'herbes *** Selle d'agneau au thym, légumes d'hiver *** Tartelette au chocolat, sorbet orange		10.02	Tartare de saumon et d'huitres aux pommes acidulées *** Filet de canette à l'orange, pommes Maxim's *** Pavlova fruits exotiques		Risotto de butternut au lard *** Médaille de lotte, artichauts, oignons des cévennes et olive verte *** Pavé de bœuf, choux et amande *** St honoré revisité	
VENDREDI	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS	VENDREDI	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS
04.02	Crème de châtaigne et foie gras pôlé *** Joue de bœuf braisée grand-mère *** Nougat glacé au miel et gingembre		Croustillant de crabe et chèvre *** Raviolo de St Jacques, sauce au corail *** Rable de lapin farci aux morilles, crème de parmesan *** Entremets aux 3 chocolat et noisettes		11.02	THEME AMERICAIN  Salade Coleslaw *** Burger maison, frites *** Brownie au chocolat		Asperges, œuf poché et sauce hollandaise *** Effiloché d'aile de raie, beurre blanc aux câpres *** Carré d'agneau en croûte d'herbes, patate douce, jus de romarin *** Paris-Brest	

**SEMAINE 7 du 14 au 18 fev 2022**

DATE	MIDI		SOIR	
<b>LUNDI</b>	<b>19€</b>	<b>M. Gubian / 1pro</b>	<b>36€</b>	<b>M. Berthomieu / 1TS3</b>
<b>14.02</b>	Escalope de foie gras sautée à la glace de Floc de Gascogne, feuilleté de reinettes *** Pavé de sandre rôti à la tapenade et piment doux, bouquet de jeunes légumes à la vapeur *** Fondant au chocolat et cerises Amaréna crème glacée à la vanille		Raviole de tourteau aux poireaux – Nage de légumes croquants *** Blanc de turbot cuit à la vapeur d'algues *** Chartreuse de ris de veau *** Fraisier Mascarpone au basilic	
<b>MARDI</b>	<b>19€</b>	<b>M. Ribat / TSTHR</b>	<b>36€</b>	<b>M. Raynier / 2TSA</b>
<b>15.02</b>	Croustillant de langoustine aux agrumes *** Suprême de pintade Albufera, gratin de macaronis *** Ananas rôti à la vanille, crème au vieux rhum, feuillet au caramel		Œuf de caille mollet pané à la noisette, nid de poireaux *** Tourteau à la citronnelle et gingembre, coco *** Bourguignon de sanglier *** Namelaka wasabi, crumble encre de seiche confit framboise éponge cake sorbet framboise	
<b>MERCRE</b>	<b>19€</b>	<b>M. Ribat / Chef de rang</b>	<b>25€</b>	<b>M. Gennari / Tpro</b>
<b>16.02</b>	Filet de maquereau, artichauts à la grecques et sablé au parmesan *** Suprême de volaille Albufera, gratin de macaroni *** Cheesecake crémeux à l'ananas, Sorbet coco		Quenelles de brochet Nantua, By Bocuse *** Gratin gascon *** Tarte Tatin, éclat de nougatine, crème acidulée	
<b>JEUDI</b>	<b>19€</b>	<b>M. Raynier / TSTHR</b>	<b>36€</b>	<b>M. Reversade / MC Som</b>
<b>17.02</b>	Croustillant de langoustine aux agrumes *** Suprême de pintade Albufera, gratin de macaronis *** Ananas rôti à la vanille, crème au vieux rhum, feuillet au caramel		Tartare de bœuf et huitre de Tabourriech *** St Pierre, fenouil, jus de veau, noisette *** Choux farcis et foie gras *** Mousse au fromage blanc et agrumes	
<b>VEND</b>	<b>19€</b>	<b>M. Gennari / Tpro</b>	<b>36€</b>	<b>Mme Brioual / 1TS</b>
<b>18.02</b>	THEME AMERICAIN  Salade Coleslaw *** Burger maison, frites *** Brownie au chocolat		Asperges, œuf poché et sauce hollandaise *** Effiloché d'aile de raie, beurre blanc aux câpres *** Carré d'agneau en croûte d'herbes, patate douce, jus de romarin *** Paris-Brest	

**SEMAINE 8 VACANCES D'HIVER**
**SEMAINE 9 - VACANCES D'HIVER**

SEMAINE 10 du 7 au 11 mars 2022					SEMAINE 11 du 14 au 18 mars 2022				
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro		M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	M. Berthomieu / 1TS3
07.03	Consommé de homard et sa mousseline en raviole *** Emincé de lotte à l'armoricaine, bar grillé sur peau à la fondue de poireau, beurre blanc *** Kuign-amann aux pommes fondantes, glace caramel au sel de Guérande, quenelle de Chantilly à la vanille		FERME		14.03	Consommé de homard et sa mousseline en raviole *** Emincé de lotte à l'armoricaine, bar grillé sur peau à la fondue de poireau, beurre blanc *** Kuign-amann aux pommes fondantes, glace caramel au sel de Guérande, quenelle de Chantilly à la vanille		Crème de châtaigne et foie gras poêlé *** Dôme de tourteau en habit de saumon *** Joue de bœuf braisée Grand-mère *** Nougat glacé miel gingembre	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M Raynier / 2TS2	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M Raynier / 2TS2
08.03	Gnocchi à la ricotta, pousses d'épinards et vieux jambon *** Avec le goût d'hier, une blanquette de veau aujourd'hui *** Vacherin Vanille-Framboise		Œuf de caille mollet pané à la noisette, nid de poireaux *** Tourteau à la citronnelle et gingembre, coco *** Bourguignon de sanglier *** Namelaka wasabi, crumble encre de seiche confit framboise éponge cake sorbet framboise		15.03	Tarte fine au thon juste snacké *** Epaule d'agneau confite aux abricots et aux épices *** Pavlova fruits rouges		Ris-de-veau, sauce aux morilles *** Filet de St Pierre, cannelloni de légumes, sauce au chorizo *** Râble de lapin à la poitrine fumée et coco de Paimpol *** Russe au pralin et à la cacahuète	
MERCRI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCRI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
09.03	FERME		Thon confit à l'huile d'olive, méli mélo de légumes *** Pintade façon salmis, pâtes fraîches aux poivrons *** Forêt Noire		16.03	FERME		Thon confit à l'huile d'olive, méli mélo de légumes *** Pintade façon salmis, pâtes fraîches aux poivrons *** Forêt Noire	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	67€	SOIREE CHAMPAGNE	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som
10.03	Gnocchi à la ricotta, pousses d'épinards et vieux jambon *** Avec le goût d'hier, une blanquette de veau aujourd'hui *** Vacherin Vanille-Framboise		FERME		17.03	Tarte fine au thon juste snacké *** Epaule d'agneau confite aux abricots et aux épices *** Pavlova fruits rouges		RA FERME MAIS MENU AFTER WORK A VOIR	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	Mme Brioual / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	Mme Brioual / 1TS
11.03	Oeuf parfait aux cèpes *** Chinoiserie de rouget laqué chopsuey *** Sablé breton crémeux aux agrumes		Asperges, œuf poché et sauce hollandaise *** Effiloché d'aile de raie, beurre blanc aux câpres *** Carré d'agneau en croûte d'herbes, patate douce, jus de romarin *** Paris-Brest		18.03	Oeuf parfait aux cèpes *** Chinoiserie de rouget laqué chopsuey *** Sablé breton crémeux aux agrumes		Asperges, œuf poché et sauce hollandaise *** Effiloché d'aile de raie, beurre blanc aux câpres *** Carré d'agneau en croûte d'herbes, patate douce, jus de romarin *** Paris-Brest	

SEMAINE 12 du 21 au 25 mars 2022					SEMAINE 13 du 28 mars au 1er avril 2022				
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	M. Berthomieu / 1TS3
21.03	Poêlée de champignons de Paris à l'œuf cassé et au vieux jambon, crème d'ail ***		Raviole de tourteau aux poireaux – Nage de légumes croquants *** Blanc de turbot cuit à la vapeur d'algues *** Chartreuse de ris de veau *** Fraisier Mascarpone au basilic		28.03	Poêlée de champignons de Paris à l'œuf cassé et au vieux jambon, crème d'ail *** Filet de veau aux légumes glacés *** Paris-Brest		Œuf parfait, émulsion aux orties, poêlée de légumes sautés au beurre de thym *** Déclinaison de sardines *** Veau cuisson basse température, jus miel de gingembre yuzu, Chou de Bruxelles braisés *** Ardoise du fromager *** Entremets pamplemousse rose et litchi	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M Raynier / 2TS2	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M Raynier / 2TS2
22.03	Œuf poché, légumes verts printaniers et morilles au vin jaune *** Filet mignon de veau, gâteau de pâtes à la crème de parmesan, Artichauts poivrades, jus réduit *** Tartelette framboise, chocolat blanc		Ris-de-veau, sauce aux morilles *** Filet de St Pierre, cannelloni de légumes, sauce au chorizo *** Râble de lapin à la poitrine fumée et coco de Paimpol *** Russe au pralin et à la cacahuète		29.03	Tarte fine daurade et ratatouille *** Médaille de veau aux morilles, Asperges vertes et tagliatelles *** Croustillant yuzu		Tigre qui pleure, cacahuètes et coriandre *** Joues de raie, butternut, asperges et pieds de mouton *** Suprême de pintadeau et farandole de légumes *** Entremets à la mangue et passion	
MERCREDI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCREDI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
23.03	FERME		FERME		30.03	FERME		FERME	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	67€	SOIREE CHAMPAGNE	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som
24.03	Œuf poché, légumes verts printaniers et morilles au vin jaune *** Filet mignon de veau, gâteau de pâtes à la crème de parmesan, Artichauts poivrades, jus réduit *** Tartelette framboise, chocolat blanc		FERME		31.03	Tarte fine daurade et ratatouille *** Médaille de veau aux morilles, Asperges vertes et tagliatelles *** Croustillant yuzu		FERME	
VENDREDI	19€	M. Ribat / MAN	36€	Mme Brioual / 1TS	VENDREDI	19€	M. Ribat / MAN	36€	Mme Brioual / 1TS
25.03	Raviole de tourteau aux poireaux, nage de légumes croquants *** Chartreuse de ris de veau *** Fraisier mascarpone au basilic		Tataki de thon rouge et légumes en texture *** Daurade, compoté de fenouil, crème de poivrons *** Jarret de bœuf façon parmentière *** Parfait au citron		01.04	Raviole de tourteau aux poireaux, nage de légumes croquants *** Chartreuse de ris de veau *** Fraisier mascarpone au basilic		Tataki de thon rouge et légumes en texture *** Daurade, compoté de fenouil, crème de poivrons *** Jarret de bœuf façon parmentière *** Parfait au citron	

SEMAINE 14 du 4 au 8 avril 2022				SEMAINE 15 du 11 au 15 avril 2022					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro		M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro		M. Berthomieu / 1TS3
04.04	Crème moussueuse de brocolis au curcuma *** Risotto aux fruits de mer et tomate confite, jus au basilic *** Ananas rôti, savarin au rhum, duo de crèmes légères, caramel aux épices		FERME		11.04	Crème moussueuse de brocolis au curcuma *** Risotto aux fruits de mer et tomate confite, jus au basilic *** Ananas rôti, savarin au rhum, duo de crèmes légères, caramel aux épices		FERME	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M Raynier / 2TS2	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M Raynier / 2TS2
05.04	Croustillant de filet de rouget aux artichauts *** Dos de cabillaud à l'espagnole *** Savarin aux fraises		Tigre qui pleure, cacahuètes et coriandre *** Joues de raie, butternut, asperges et pieds de mouton *** Suprême de pintadeau et farandole de légumes *** Entremets à la mangue et passion		12.04	Croustillant de filet de dorade au basilic, bohémienne de légumes *** Duo de poissons façon bouillabaisse *** Fraises Melba		Wok de langoustine et légumes *** Espadon grillé, échalotes confite crème aux herbes *** Jarret de porc au caramel, pois gourmands au sésame *** Dessert coco	
MERCR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
06.04	FERME		FERME		13.04	FERME		FERME	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	67€	SOIREE CHAMPAGNE	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som
07.04	Croustillant de filet de rouget aux artichauts *** Dos de cabillaud à l'espagnole *** Savarin aux fraises		FERME		14.04	Croustillant de filet de dorade au basilic, bohémienne de légumes *** Duo de poissons façon bouillabaisse *** Fraises Melba		FERME	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	Mme Brioual / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	Mme Brioual / 1TS
08.04	Asperge et calamars sur pied de cochon *** Carré d'agneau en croûte de basilic, siphon de mousse de flageolets *** Craquelin aux fraises et sorbet agrumes		FERME		15.04	Asperge et calamars sur pied de cochon *** Carré d'agneau en croûte de basilic, siphon de mousse de flageolets *** Craquelin aux fraises et sorbet agrumes		FERME	

**SEMAINE 16 du 18 au 22 avril 2022**

DATE	MIDI		SOIR	
<b>LUNDI</b>	<b>19€</b>	<b>M. Gubian / 1pro</b>		<b>M. Berthomieu / 1TS3</b>
<b>18.04</b>	FERME		FERME	
<b>MARDI</b>	<b>19€</b>	<b>M. Ribat / TSTHR</b>	<b>36€</b>	<b>M Raynier / 2TS2</b>
<b>19.04</b>	Mimosa, salade d'herbettes et légumes verts printaniers *** Duo de poissons façon bouillabaisse *** Fraises Melba		Wok de langoustine et légumes *** Espadon grillé, échalotes confite crème aux herbes *** Jarret de porc au caramel, pois gourmands au sésame *** Dessert coco	
<b>MERCRI</b>	<b>19€</b>	<b>M. Ribat / Chef de rang</b>	<b>25€</b>	<b>M. Gennari / Tpro</b>
<b>20.04</b>	FERME		FERME	
<b>JEUDI</b>	<b>19€</b>	<b>M. Raynier / TSTHR</b>	<b>36€</b>	<b>M. Reversade / MC Som</b>
<b>21.04</b>	Mimosa, salade d'herbettes et légumes verts printaniers *** Duo de poissons façon bouillabaisse *** Fraises Melba		RA FERME MAIS AFTER WORK LENU A VOIR	
<b>VEND</b>	<b>19€</b>	<b>M. Gennari / Tpro</b>	<b>36€</b>	<b>Mme Brioual / 1TS</b>
<b>22.04</b>	MENU A VOIR		MENU A VOIR	

**SEMAINE 17 VACANCES DE PAQUES**

**SEMAINE 18 VACANCES DE PAQUES**