

## Avril 2019

<p><b>Jeudi 25/04</b>  <b>Midi</b>  <b>Brasserie</b></p> <p>7€ entrée/plat ou plat/dessert          9€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Buffet d'entrées          ***          Pièce du boucher          Poisson du jour selon arrivage          Suggestion de Pâtes          ***          Salade de fruits de saison          Dessert du jour ou Café gourmand          Glaces et sorbets</p>	<p><b>Vendredi 26/04</b>  <b>Midi</b>  <b>Thème :</b>  <b>La Grèce</b></p> <p>14€ le menu</p>	<p>Mézés (chausson aux épinards, houmous, gombos, aubergines au tahini)</p> <p>Gigot farci accompagné de boulghour aux épices</p> <p>Riz à la fleur d'oranger</p>
<p><b>Lundi 29/04</b>  <b>Midi</b>  <b>Thème :</b>  <b>Provence</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Soupe de poissons</p> <p>Daube Provençale</p> <p>Crème catalane</p>	<p><b>Mardi 30/04</b>  <b>Soir</b>  <b>Thème : Antilles</b></p> <p>16€ le menu</p>	<p>Chiquetaille de morue sur pousses d'épinards et rougaïl de mangue</p> <p>Poulet façon « colombo », gratin de chayottes aux épices et allumettes de patates douce</p> <p>Bavarois noix de coco et paillettes chocolat</p>

## Maï 2019

<p><b>Jeudi 02/05</b>  <b>Midi</b>  <b>Brasserie</b></p> <p>7€ entrée/plat ou plat/dessert          9€ entrée/plat/dessert</p>	<p>Buffet d'entrées          ***          Pièce du boucher          Poisson du jour selon arrivage          Suggestion de Pâtes          ***          Salade de fruits de saison          Dessert du jour ou Café gourmand          Glaces et sorbets</p>	<p><b>Vendredi 03/05</b>  <b>Midi</b>  <b>Thème :</b>  <b>La Boucherie</b></p> <p>14€ le menu</p>	<p>Buffet de viandes froides, carpaccio ou tartare de bœuf</p> <p>Carré d'agneau rôti accompagné de pommes allumettes et salade verte</p> <p>Sorbets, salade de fruits</p>
<p><b>Vendredi 10/05</b>  <b>Midi</b>  <b>Thème :</b>  <b>La Mer</b></p> <p>14€ le menu</p>	<p>Buffet de la mer : Saumon fumé et crustacés.</p> <p>Soie grenobloise accompagnée de pommes vapeur.</p> <p>Sorbets/glaces ou tarte au citron ou fondant caramel</p>	<p><b>Vendredi 17/05</b>  <b>Midi</b>  <b>Semi-gastronomique</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Asperges, sauce mousseline</p> <p>Côtelettes d'agneau piperade</p> <p>Duo de chocolats</p>
<p><b>Lundi 20/05</b>  <b>Midi</b>  <b>Semi-gastronomique</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Crumble de saumon au gingembre</p> <p>Navarin d'agneau primeur</p> <p>Soufflé au Grand Marnier</p>	<p><b>Vendredi 24/05</b>  <b>Midi</b>  <b>Gastronomique</b></p> <p>12€ le menu</p>	<p>Œuf en deux cuissons et tchatchouka</p> <p>Caille rôtie, jus aux abricots et gratin dauphinois</p> <p>Gratin de fraises</p>