



Les Menus des Casiers Gourmands



Casier Gourmand	Semaine 18	Nouveauté dans la semaine	Prix
Fraicheur 1	Salade de Riz, Thon, Œuf, Tomate, Olives	Salade d'Avocat et de Crevettes Sauce Cocktail	9€
Fraicheur 2	Salade Paysanne aux dés de Fromage et Pétales de Jambon Vinaigrette du Chef		11€
Poisson	Dos de Loup sur Velouté de Moules et son Riz		13€
Viande 1	Saucisse d'Auvergne sur Aligot Maison	Cuisse de Canard Confitée sur Haricots Blanc au Parfum de Gingembre	12€
Viande 2	Blanc de Volaille cuit Basse Température sur Velouté de Foie Gras Tagliatelles Fraiches		13€
Suggestion du Chef	Duxelles de Champignons au Cœur d'une Ballotine de Chapon, enrobé dans une feuille de Choux- Velouté de Cepes – Penne	Couscous Royal aux 7 Légumes	13€

Chaque casier gourmand est accompagné d'une petite gourmandise sucrée