

# La Crémaillère

## Restaurant climatisé

La cuisine santé-nature ®  
Bien être, équilibre, forme et délices gourmands

### Menus du Forfait

#### Déjeuner

lundi 26 novembre 2018

Tarte Fine de Tomates Anciennes

Filet de Canette au Serpolet

Crème Vanille aux Abricots

mardi 27 novembre 2018

L'Œuf Surprise du Maraîcher

Saumon Mi-Cuit en Rougail de Poireaux

Granité de Noilly Prat au Pamplemousse

mercredi 28 novembre 2018

Brochette de Gambas à l'Huile de Romarin

Epaule Fondante d'Agneau du Pays, Risotto d'Épeautre

Mousseux de Cacao aux Cerises Noires

jeudi 29 novembre 2018

Salade de Volaille Thaï aux Germes de Soja

Blanquette de la Criée à l'Ancienne  
Riz Pilaff

Riz à l'Impératrice

#### Dîner

lundi 26 novembre 2018

Salade de Bœuf "Minute"  
en Vinaigrette d'Huile de Cèpes

Tournedos de Colin aux Piquillos,  
Caviar d'Aubergines

Comptée de Fruits Rouges, Glace au Lait Caillé

mardi 27 novembre 2018

Crème de Potiron à la Vanille

Filet de Poulet Fermier au Lemon  
Polenta Verdurette

Tiramisu Choco-Chicorée

mercredi 28 novembre 2018

Mitonée de Lapin en Gelée Potagère

Filet de Rascasse au Fenouil Cru et Cuit au Curcuma

La Poire "Belle Hélène"

jeudi 29 novembre 2018

La Soupe de Moules au Safran

Le Pot au Feu, Vinaigrette Auroch  
Jolis Légumes Mimosa

L'Ananas Poché, Glace aux Epices

**MENU 34 € PRIX NET**

Viandes bovines d'origine Française et Allemande

# La Crémaillère

Restaurant climatisé

La cuisine santé-nature ®

Bien être, équilibre, forme et délices gourmands

## Menus du Forfait

### Déjeuner

vendredi 30 novembre 2018

Rouleau de Printemps aux Légumes Croquants

L'Echine de Porc Braisé à la Citronnelle  
Mousseline de Patate Douce

Aumônière de Golden Rissolée au Romarin

samedi 1 décembre 2018

Salade de Champignons de Paris  
en Chaud Froid au Xérès

Maigre de Méditerranée à la Vapeur d'Herbes  
Purée de Brocolis et Radis Rouges au Poëlon

Timbale de Châtaignes

dimanche 2 décembre 2018

Entremet Mousseux de Céleri  
au Sabayon de Truffe Semé comme un Jardin

Carré d'Agneau de nos Régions  
Concassée de Pois Chiche au Cumin

Eclair Citron Framboise

### Dîner

vendredi 30 novembre 2018

Tiramisu de Tomates et Chèvre

Dos de Lieu Jaune façon Grenobloise

Baba Ivre de Vin Rouge

samedi 1 décembre 2018

Brandade de Courgettes au Parmesan

Osso-Bucco en Raviole Ouverte Aromatisée

Crêpe Suzette

dimanche 2 décembre 2018

Velouté de Fenouil à l'Aneth

Bar au Poëlon  
sur une Fine Ratatouille Provençale

Ile Flottante Exotique

**MENU 34 € PRIX NET**

Viandes bovines d'origine Française et Allemande