



RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE MARS 2025

Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Quiche aux poireaux et saumon fumé Truite meunière Pommes persillées Fromage et dessert</p>	<p><u>Menu Saveurs des Terroirs</u> Filet de merlan basquaise Filet de bœuf Bordelaise Pommes de terre sautées Sarladaise Plateau de fromages et dessert</p>	<p>Goujonnettes de poissons sauce tartare Mignon de porc bourgeoise Fromage et dessert</p>	<p>Œufs farcis Chimay Meli-Mélo de salade Calamars farcis Coulis de poivrons Fromage et dessert</p>
Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Quiche aux poireaux et saumon fumé Truite meunière Pommes persillées Fromage et dessert</p>	<p><u>Menu Gourmet</u> Feuilleté aux fruits de mer Capuccino de petits pois et tempura de daurade Poulet Basquaise Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette Plateau de fromages et dessert</p>	<p>Goujonnettes de poissons sauce tartare Mignon de porc bourgeoise Fromage et dessert</p>	<p>Œufs farcis Chimay Meli-Mélo de salade Calamars farcis Coulis de poivrons Fromage et dessert</p>
Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Quiche aux poireaux et saumon fumé Loup grillé beurre blanc Pommes persillées Fromage et dessert</p>	<p>Œufs farcis Chimay Meli-Mélo de salade Calamars farcis Coulis de poivrons Fromage et dessert</p>	<p>FORMULE COCKTAILS Cocktail au choix et ses amuse-bouches Mignon de porc bourgeoise Café gourmand</p>	<p>FERME</p>
Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>Feuilleté aux moules Coquelet grillé à l'Américaine sauce diable Pommes paille Fromage et dessert</p>	<p><u>Menu Saveurs des Terroirs</u> Raviole d'artichauts émulsion de roquette et parmesan Poulet aux écrevisses Plateau de fromages et dessert</p>	<p>Velouté de lentilles et noisette Cuisse de volaille farcie aux olives Pommes fondantes et carottes glacées Fromage et dessert</p>	<p>Tartelette d'œuf poché florentine Truite au court-bouillon beurre blanc Pommes à l'anglaise Choux romanesco Fromage et dessert</p>