



RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE MARS 2026

S e m a i n e 1 0	Mardi 3	Mercredi 4 <u>Menu Gourmet</u> Moules Farcies Filet de merlan Basquaise Filet de bœuf Bordelaise Pommes de terre sautées Sarladaise Plateau de fromages et dessert	Jeudi 5 Frito de poisson sauce tartare Mignon de porc bourgeoise Fromage et dessert	Vendredi 6 Œufs farcis Chimay Meli-Mélo de salade Calamars farcis Coulis de poivrons Fromage et dessert
	Mardi 10	Mercredi 11 <u>Menu Saveurs des Terroirs</u> Feuilleté aux fruits de mer Poulet Basquaise Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette Plateau de fromages et dessert	Jeudi 12 Frito de poisson sauce tartare Mignon de porc bourgeoise Fromage et dessert	Vendredi 13 Œufs farcis Chimay Meli-Mélo de salade Calamars farcis Coulis de poivrons Fromage et dessert
S e m a i n e 1 1	Mardi 17	Mercredi 18 Frito de poisson sauce tartare Magret de canard au poivre Pommes Lyonnaise Fromage et dessert	Jeudi 19 <u>FORMULE COCKTAILS</u> Cocktail au choix et ses amuse-bouches Mignon de porc bourgeoise Café gourmand	Vendredi 20 <u>FORMULE COCKTAILS</u> Cocktail au choix et ses amuse-bouches Calamars farcis coulis de poivrons Café gourmand
	Mardi 24	Mercredi 25 <u>Menu Gourmet</u> Tartare aux deux saumons Raviole d'artichauts émulsion de roquette Poulet aux écrevisses Plateau de fromages et dessert	Jeudi 26 Velouté de lentilles et noisette Cuisse de volaille farcie aux olives Pommes fondantes et carottes glacées Fromage et dessert	Vendredi 27 Tartelette d'œuf poché Florentine Pavé de bœuf sauté Bercy Pommes sautées Fromage et dessert
S e m a i n e 1 2	Mardi 31			
S e m a i n e 1 3				
S e m a i n e 1 4				

Pour des raisons pédagogiques ou techniques, les menus indiqués peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Merci de votre compréhension.