

## Menus Le Médicis Beaune

\*\*\*

*Semaine du 11 mars 2019  
 au 17 mars 2019*

	DEJEUNERS			DINERS
<b>Lundi 11/03</b>	Artichauts en barigoule	Ou	Moelleux de céleri rave, jus corsé à la moutarde violette	Velouté de légumes
	Andouillette à la Dijonnaise, pommes de terre sautées	Ou	Filet de lingue au four, huile d'herbes et anchois, écrasée de charlottes	Poêlée de gnocchis à la tomate et dés de poulet
	Plateau de Fromages			Compote
	Tarte Alsacienne aux pommes	OU	Corbeille de Fruits	
<b>Mardi 12/03</b>	Jambon persillé maison, condiments et bouquet de salade	Ou	Taboulé d'épeautre aux petits légumes	Soupe de poissons, croustons et rouille Sétoise
	Suprême de volaille, jus court, petits pois et carottes maraichère	Ou	Dos de saumon vapeur, huile vierge aux câpres et sa fondue de poireaux	Saucisson en brioche, salade
	Plateau de Fromages			Eclair au citron
	Crème brûlée vanille / tonka	OU	Corbeille de Fruits	
<b>Mercredi 13/03</b>	Fine tarte à la pomme et munster	Ou	Velouté d'asperges au coriandre	Potage de légumes d'hiver
	Manchon de canard confit aux haricots tarbais	Ou	Tajine de poissons du jour aux fruits secs et pommes de terre	Carbonara de pâtes et saumon à l'aneth
	Plateau de Fromages			Brownies au chocolat et glace vanille
	Verrine d'ananas aux épices et siphon coco	OU	Corbeille de Fruits	
<b>Jeudi 14/03</b>	Méli-mélo de crevettes et laitue sauce cocktail	Ou	Bouquet de chou-fleur en vinaigrette	Velouté aux navets caramélisés
	Longe de porc rôtie aux aïrelles et son fondant de panais	Ou	Filet de dorade royale au pesto de ciboulette, fondant de panais	Salade de pomme de terre aux oignons rouges et harengs

Jeudi 14/03	Méli-mélo de crevettes et laitue sauce cocktail	Ou	Bouquet de chou-fleur en vinaigrette	Velouté aux navets caramélisés
	Longe de porc rôtie aux aïelles et son fondant de panais	Ou	Filet de dorade royale au pesto de ciboulette, fondant de panais	Salade de pomme de terre aux oignons rouges et harengs marinés
	Plateau de Fromages			Cheesecake et son confit de fraise
	Crumble à la rhubarbe	OU	Corbeille de Fruits	
Vendredi 15/03	Tarte fondante aux noix de saint Jacques et petits légumes, bouquet de salade mesclun	Ou	Pousses de roquette et copeaux de parmesan à l'huile vierge	Potage de saison
	Ribs de porc tex-mex, pomme en papillote	Ou	Dos de truite du Jura au vin jaune, pommes vapeur	Parmentier de joue de bœuf, jus au pinot
	Plateau de Fromages			Compote
	Mousse fromage blanc à la cannelle et spéculoos	OU	Corbeille de Fruits	
Samedi 16/03	Aspic d'écrevisses en gelée d'estragon sauce ravigote	Ou	Bavarois de brocolis sur un coulis de betterave rouge	Consommé de volaille aux ravioles du Dauphiné
	Pièce de bœuf au poivre vert, endives braisées	Ou	Filet de sébaste à la crème de Bresse et endive braisée	Tarte aux trois fromages, salade verte
	Plateau de Fromages			La poire en deux versions : mousse et sorbet
	Pana cotta chocolat et sauce caramel beurre salé	OU	Corbeille de Fruits	
Dimanche 17/03	Flan d'escargots au bleu de Bresse, crème d'ail	Ou	Gaspacho de radis roses et son huile de fanes	Velouté de potiron au curry
	Pavé de selle d'agneau en croûte de noix, écrasée de charlotte au thym	Ou	Lieu noir en vapeur d'agrumes, écrasée de charlotte	Boudin blanc au four, carottes Vichy
	Plateau de Fromages			Faiselle et son coulis
	Entremet à la fraise sur un pain de Gênes pistache, découpé en salle	OU	Corbeille de Fruits	

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus en fonctions de l'arrivage de produits.