


Menus Le Médicis Beaune

Semaine du 4 février 2019
au 10 février 2019

	DEJEUNERS			DINERS
Lundi 04/02	Carpaccio de bœuf aux aïnelles et copeaux de champignons	Ou	Quinoa aux petits légumes et huile de cameline	Potage de légumes
	Echine de porc caramélisé aux baies et poivre de cassis, confit de navets	Ou	Merlu au vin rouge, confit de navets	Cappelletis aux 5 fromages et dés de poulet
	Plateau de Fromages			Marmelade de fruits de saison
	Mango curd et sablé breton	Ou	Corbeille de Fruits	
Mardi 05/02	Verrine d'avocats et crevettes roses au pomelo	Ou	Carpaccio de betterave aux copeaux de manchego	Velouté de panais à la moutarde Fallot
	Fricassée de poulet chasseur et sa pomme darphin à la fleur de thym	Ou	Dos d'églefin à l'huile vierge, pomme darphin à la fleur de thym	Croute savoyarde, bouquet de salade
	Plateau de Fromages			Crème café comme un liégeois
	Tarte chocolat et bananes rôties	Ou	Corbeille de fruits	
Mercredi 06/02	Mousse de thon aux condiments, toasts et pousses de salade	Ou	Velouté de céleri rave, noisettes et huile de truffe	Velouté de légumes
	Onglet de bœuf mariné et grillé, jus aigre doux et riz basmati	Ou	Saumon à l'aigre doux, riz basmati	Gratin de ravioles du Dauphiné aux épinards et mozzarella
	Plateau de Fromages			Compote
	Ile flottante, amandes et caramel	Ou	Corbeille de fruits	

	DEJEUNERS			DINERS
Jeudi 07/02	Involtini de jambon cru et chèvre frais, marinade de petits légumes	Ou	Tarte aux poireaux et graine de moutarde, Bouquet de salade	Velouté de lentilles vertes, croustons dorés
	Ballotin de volaille aux écrevisses, pomme vapeur	Ou	Aile de raie en grenobloise, pomme vapeur	Pâtes à la bolognaise
	Plateau de Fromages			Moelleux aux noisettes
	Marmelade de poires en crumble cacao	Ou	Corbeille de fruits	
Vendredi 08/02	Persillé de volaille, sauce tartare et bouquet de salade	Ou	Emincé de concombre à la menthe	Potage de légumes
	Boulette d'agneau aux épices et pignons, mijoté de légumes à la coriandre	Ou	Dos de cabillaud nacré, déclinaison de petits légumes et siphon aïoli	Tourte de pomme de terre au cantal, bouquet de salade
	Plateau de Fromages			Compote
	Mousse châtaigne aux pommes caramélisées	Ou	Corbeille de fruits	
Samedi 09/02	Salade franc comtoise	Ou	Fondant de carottes, vinaigrette au jus de viande	Velouté de pomme de terre à l'oignon doux
	Poitrine de canette à la moutarde violette, risotto de coquillettes	Ou	Filet de merlan dans un jus de chorizo et olives noires, risotto de coquillettes	Crumble de légumes de saison et drapé de jambon
	Plateau de Fromages			Crème au pain d'épices
Dimanche 10/02	Salade de mâche, betterave et pétale de cabillaud à l'orange	Ou	Rémoulade de choux rave	Velouté de légumes
	Noix de veau rôtie, polenta crémeuse au parmesan, à l'ail confit et au citron	Ou	Parmentier de lieu noir à l'huile d'ail 	Croissant au jambon, bouquet de salade
	Plateau de fromages			Faisselle et coulis exotique

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