

Menus Le Médicis Besançon

Semaine du 11 février 2019
au 17 février 2019

	DEJEUNERS			DINERS
Lundi 11/02	Rondelles de Tomates en Millefeuille de Mozarella	Ou	Mousse d'Avocat sur sa Gelée de Crabe	Velouté de Carottes au Cumin ou Salade d'Endives au Bleu
	Dés de Poulet Fermier, Ratatouille et Tomates Gratinées	Ou	Pavé de Saumon Grillé à la Plancha, Fenouil Confit au Beurre	Spaghetti au Saumon et Oseille
	Plateau de Fromages			Assiette de Fromages & Faisselle au Miel
	Blanc en Neige sur son Bavarois Vanille	Ou	Corbeille de fruits	
Mardi 12/02	Perles Océanes au Surimi et au Basilic	Ou	Tartare de Courgettes en Cornet de Jambon Sec	Crème d'Epinards et Pommes de Terre ou Tomates à l'Echalote
	Effiloché de Joue de Boeuf en Parmentier de Butternut	Ou	Cabillaud en Chemise de Choux à la Vapeur, Pommes Cocotte	Pommes de Terre en Daube et ses Boulettes
	Plateau de Fromages			Assiette de Fromages & Ananas au Sirop
	Crumble aux Pommes Golden	Ou	Corbeille de fruits	
Mercredi 13/02	Terrine de Poisson de Roche Rôti au Four, Mayonnaise au Persil	Ou	Beignets de Brie sur sa Salade Mélangée, Sauce Framboise Acidulée	Soupe de Potimaron et Lentilles Corail ou Salade de Carottes à l'Orientale
	Demi Coquelet Rôti au Citron Vert, Frites de Patates Douces	Ou	Truite Arc-en-Ciel Rôtie à l'Ail en Chemise, Purée de Carottes au Cumin	Quiche au Thon et à la Tomate, Salade Verte
	Plateau de Fromages			Assiette de Fromages & Tarte aux Pommes
	Mousse au Caramel Beurre Salé	Ou	Corbeille de fruits	

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



	DEJEUNERS			DINERS
Jeudi 14/02	Carpaccio de Bœuf, Roquette et Parmesan	OU	Emincés de Poireaux Vinaigrette	Potage Jardinière de Légumes ou Salade de Pommes de Terre au Thon
	Paleron de Veau Confit, Artichauts Boutons et Céleri Boule	OU	Papillote de Rouget aux Petits Légumes Persillés	Emincé de Poulet à la Crème et ses Courgettes
	Plateau de Fromages			Assiette de Fromages & Corbeille de Fruits
	Déclinaison Tout Chocolat	OU		
Vendredi 15/02	Œufs Mollet au Parfum de Cèpes sur son Croûton	Ou	Râpé de Saison en Rémoulade	Soupe de Courgettes au Chèvre Frais ou Parisienne au Jambon et Oeuf Dur
	Sauté de Cerf au Vin de Bourgogne, Crozets au Parmesan	Ou	St Pierre au Court Bouillon de Safran, Légumes d'Hiver à l'Anglaise	Brouillade d'Oeufs à l'Emmental et Lardons
	Plateau de Fromages			Assiette de Fromages & Yaourt en Milkshake de Fruits Rouges
	Clafoutis Abricots au Sirop	Ou	Corbeille de fruits	
Samedi 16/02	Croustade de Fruits de Mer et Noix de Saint-Jacques	Ou	Escargots Destructurés en Persillade	Minestrone ou Salade de Quinoa façon Grec à la Feta
	Petite Souris d'Agneau au Thym et son Royal de Flageolets Persillés	Ou	Sandre au Vin du Jura et Riz des Deux Mondes	Cabillaud Pané et ses Frites
	Plateau de Fromages			Assiette de Fromages & Flan aux Oeufs
	Baba au Rhum et sa Chantilly	Ou	Corbeille de fruits	
Dimanche 17/02	Crevettes en Robe de Pomme de Terre, Salade de Mâche au Citron	Ou	Terrine de Foie Gras aux Quatre épices	Potage Parmentier aux Poireaux ou Salade Composée
	Gigolette de Pintade à la Duxelle de Champignons et sa Tarte de Pommes de Terre	Ou	Brochette de Joles de Loups et Tomates Cerises	Roësti Comtois et ses Rondelles de Morteau
	Plateau de Fromages			Assiette de Fromages & Bavarois Fruit de la Passion
	Gâteau Tatin et Crème Anglaise	Ou	Corbeille de fruits	