



Menu du soir pour la semaine du vendredi 26 avril au jeudi 2 mai 2024

Vendredi :

Soupe au pistou, classique provençal.
Magret de canard basse température, sauce à l'orange.
Croustillant au fromage blanc et citron vert.

Samedi :

Samossas d'effiloché d'agneau. Sauce yaourt.
Thon mi cuit sur salade de nouilles à la thaï.
Profiteroles à la mangue.

Dimanche :

Avocat frit, beurre d'ail compostée de tomates.
Lasagne de bœuf, jeunes pousses de salade.
Citron givré du chef.

Lundi :

Samossas d'effiloché d'agneau. Sauce yaourt.
Brochette de Saint-Jacques, sauté de légumes.
Moelleux extra chocolat, crème praliné.

Mardi :

Tartare de poissons et crevettes
Roulade de veau comme une blanquette.
Tiramisu ristretto.

Mercredi :

Tarte de légumes.
Lotte en bourride provençale.
Sabayon à la fraise d'ici.

Jeudi :

Gâteau d'omelette, crème de thon.
Emincé de bœuf au paprika, riz Pilaf.
Beignet à l'ananas, crème de coco.

36,00€

Avec
eau plate et
pétillante
micro-filtrée
à volonté



Menus en quantités limitées,
Réservation souhaitée.

Service du soir entre 19h00 et 21h00.

Tel 04 94 71 02 74

Attention, nous dépendons des approvisionnements, menus sujets à modifications.

Origine des viandes : Nous privilégions la viande française mais là n'est pas le plus important, pour nous tout est dans sa qualité.



Hôtel – Restaurant – Jardin – Terrasse

352, bd. de la plage. 83230 Bormes Les Mimosas (La Favière)

TEL : 04 94 71 02 74