

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Octobre 2020

Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h15 et 12h30.

			Jeudi 01 oct	Vendredi 02 oct
			RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
Lundi 05 oct	Mardi 06 oct	Mercredi 07 oct	Jeudi 08 oct	Vendredi 09 oct
RESTAURANT FERME	Soupe de moule au safran *** Filet mignon de porc au pommeau de Bretagne et confit d'oignon, haricot à la bretonne OU Cabillaud en galette de blé noir, pilaf de sarrasin, carottes au miel et sauce paludière *** Quatre quarts aux pommes façon tatin caramel au beurre salé	Coquille de saumon à la parisienne **** Côte d'agneau panées, pommes Macaire à l'estragon **** Panna cotta au cointreau, coulis de fruits rouges	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
Lundi 12 oct	Mardi 13 oct	Mercredi 14 oct	Jeudi 15 oct	Vendredi 16 oct
RESTAURANT FERME	Assiette de charcuterie OU Velouté d'artichauts et coques *** Filet de poisson en papillote de sarrasin OU Poulet sauté aux langoustines *** Assiette gourmande ; far breton, palet breton aux pommes, crêpes au caramel et beurre salé.	Gaspacho de concombre et betterave, tuile au sésame **** Truites meunière à l'espagnole, riz pilaff **** Pannequet à la mangue et caramel d'orange	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME

Formule brasserie 10€ (Entrée/plat ou plat/dessert avec un verre et une boisson chaude)

Formule restaurant 13€ (Entrée / Plat / Dessert)

Les produits de la pêche sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des approvisionnements.