

Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 21 € Formule Entrée + plat + dessert = 26 €

Les menus du jour sont proposés du lundi au vendredi midi, excepté les jours fériés

Menu du jour du 6 au 10 mai 2024 (sauf le 9 mai)

Asperges blanches de Malines, œuf Mimosa, truite fumée,
vinaigrette au raifort
Ou
Croquettes de moules de Zélande, crème ciboulette

Poisson frais du jour, fondue de fenouil, orange et basilic
Ou
Parmentier de canard, salade d'herbes potagères
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Assiette de 2 fromages affinés
Ou
Sorbet de la semaine

Menu du jour du 13 au 17 mai 2024

Gâteau moelleux de poivrons doux, coulis de tomate au
basilic, huile d'olive des Pouilles
Ou
Feuilleté de champignons de Paris et sot-l'y-laisse,
sauce suprême

Poisson frais du jour posé dans une soupe de poissons de
Roche, rouille et croûtons
Ou
Côte de porc rôtie, sauce Blackwell, pomme croquette
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Crèmeux de Bourgogne, pain cramique
Ou
Dacquoise aux fraises et coulis

Menu du jour du 21 au 24 mai 2024

Vitello Tonnato, revu par le Chef
Ou
Crèmeux d'asperges, magret de canard fumé, croûtons

Filets de sole limande, fondue de courgette et écrevisses,
jus bisqué au Chorizo
Ou
Escalope de dinde grillée au feu de bois, pomme au four,
beurre aux herbes de Provence
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Bruschetta de chèvre frais, olive et tomate confite
Ou
Soupe de fraise, basilic et menthe, glace au fromage blanc

Menu du jour du 27 au 31 mai 2024

Cocktail de crevettes roses, avocat et pamplemousse
Ou
Boudin blanc de volaille artisanal, snacké, asperges vertes,
crème basilic

Saumon grillé, mi-cuit, légumes de saison, sauce mousseline
Ou
Cuisse de canard confite aux olives et navets, jus brun,
pommes sautées
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Duo de fromages affinés
Ou
Tartelette sablée à la rhubarbe

Menu du jour du 3 au 7 juin 2024

Salade de blanc de volaille, fruits de saison, vinaigrette
framboise
Ou
Courgette farcie de ratatouille et ricotta, pesto au basilic

Brochette de scampis, taboulé à l'Orientale,
vinaigrette aux épices du Maghreb
Ou
Magret de canard aux cerises et poivre noir
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Mousse de fromage frais aux figues, toast
Ou
Framboisier, crème anglaise au citron vert

Menu du jour du 10 au 14 juin 2024

Gaspacho Andalou
Ou
Saumon mi-cuit à l'assiette, beurre d'orange et coriandre

Filet de dorade snackée, saladine d'herbes fraîches,
huile d'olive et citron vert
Ou
Rumsteak d'agneau grillé au feu de bois, jus au romarin,
gratin dauphinois
Ou
Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,
frites fraîches, salade (+ 2 €)

Camembert frit, sablé aux pommes
Ou
Saladine de pêches au Pineau des Charentes