

MIRande GarAGE

24-2020

Mardi 9 juin

Gaspacho de concombre à la menthe et copeaux de fromage de chèvre affinés	6 €
Poisson de pêche du jour et risotto d'épeautre, bouillon à la tomate séchée	16 €
Ragoût d'artichauts et risotto d'épeautre à la tomate séchée	14 €
Salade de fruits frais et financier à l'huile d'olive	6 €

Mercredi 10 juin

Panna cotta de fenouil au curry, salade de fenouil au citron	6 €
Poisson du jour mariné aux épices thaï, aubergines confites au tamari et au sésame	16 €
Aubergines confites au tamari et au sésame, nouilles dans un bouillon « thaï »	14 €
Verrine aux abricots rôtis, « sablé » à la noisette et citron vert	6 €

Jeudi 11 juin

Mousse de fromage de chèvre, spaghettis de courgettes, coulis vert	6 €
Poulet rôti, carottes et semoule aux épices douces	16 €
Carottes confites, bouillon de jus de carotte, abricots rôtis et oignons frits, semoule ..	14 €
"Brownie" chocolat, noix et dattes, ganache coco/chocolat	8 €

Vendredi 12 juin

Salade de tomates noires, fraises et cerises	6 €
Aïoli « Provençal », légumes grillés, bouillon au citron confit	18 €
Les légumes grillés de l'aïoli, pomme au four et mayonnaise légère au citron/ail	14 €
Verrine de mousse de fromage de chèvre et compote de fruits rouges	6 €

Samedi 13 juin

Rouleau de printemps	6 €
Faux filet de bœuf cuit entier au four à bois, pommes de terre grenaille	16 €
Paillassou de courgettes fumées, pomme de terre grenaille	14 €
Entremet cerise/coco	6 €

Tous les jours

Salade composée	6 €
Chèvre frais mariné à l'huile d'olive	6 €

Vin de la semaine : Château des Eydins, Côtes du Luberon (rouge, blanc, rosé) 10 cl

Tous nos plats sont réalisés en fonction du marché, les produits sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements.