

Restaurant De Spackelter

Menu de la Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2020

Lundi

Velouté Crécy (Carottes) en Cappuccino aux petits Lardons
Sauté de Veau à la Façon Marengo (Tomate)
Spaghetti à l'Huile d'Olives, Etuvée de Céleri
Panna cotta parfumée au Limoncello

Mardi

Assiette de Crudités Maison
Escalope de Porc en Viennoise et sa Fondue d'Echalotes confites à la Bordelaise
Pommes sautées, Tomate Provençale
Tartelette aux Pommes et sa Pointe de Chantilly

Mercredi

Terrine du Sagard (Porc) à la Mirabelle de Lorraine
Sot-l'y-Laisse de Dinde à la Crème de Champignons
Purée Maison, Duo de Carottes
Gâteau au Fromage blanc et sa Compotée de Mirabelles

Jeudi

Crème de Tomate parfumée au Boursin
Gnocchis à la Betterave rouge et sa Julienne de Jambon cuit du Pays à la Crème de Volaille
Bataille de Roquette, Parmesan
Tarte au Citron meringuée

Vendredi

Salade alsacienne (Jambon et Fromage) à la Vinaigrette à la Moutarde
Tortillas de Rillettes de Cabillaud et son Tartare de Courgettes
Riz au Four, Bouquet de Salade Iceberg
Compoté de Quetsches à la Crème pâtissière

Samedi

Assiette de Charcuteries et sa Salade de Céleri Rémoulade
Boudin antillais traditionnel
Sur sa Purée de Patate douce et Pommes caramélisées
Dessert du Chef

Dimanche

Tartare de Bœuf Maison
Bouchée à la Reine Maison
Riz, Bouquetière de Légumes
Part de Tarte aux Fruits sur Lit de Crème anglaise

Tous les jours, en alternative au plat principal, nous vous proposons Bouchée à la Reine.