LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
23-***24 OCTOBRE 2026***

Entrées froides

-Foie gras de canard maison
-Œuf en gelée au saumon fumé
-Œuf en gelée au jambon
-Saumon mariné à l'aneth
-Pamplemousse cocktail
-Terrine de Saint Jacques
-Fond d'artichaut Norvégien
-Comme un avocat crabe crevettes
-Carpaccio de rosbeef
-Coquille de Saumon
-Saumon fumé
-Pâté croûte cochon volaille fruits secs
-Pâté croûte canard festif

Entrées chaudes

Pissaladière
Feuilleté au jambon
Tatin de chèvre
Brioche lyonnaise
Croque-monsieur
Pizza jambon champignons fromage
Bouchée à la reine
Feuilleté saucisse
Galette de courgettes
Quiche petits légumes individuelle
Quiche fromage individuelle
Quiche Lorraine individuelle
Pizza tomates anchois
Tarte Sicilienne, Gougère
Quiche lorraine
Quiche saumon légumes

Plats

-Brochette de Saint Jacques, risotto vert
-Brandade de morue
-Filet de daurade, flan de légumes, sauce crème vin blanc
-Petit salé lentilles
-Suprême de pintade forestier
-Quai de veau, gratin automnal
-Choucroute
-Pilons de poulets grillés
-Lasagnes bolognaise
-Soupe de légumes

Légumes

Purée de P. de terre
Gratin automnal
Gratin dauphinois, Grenailles
Légumes grillés
Risotto vert
Endives braisées
Purée de carottes

Desserts

Ile flottante
Tiramisu café
Crème caramel
Mousse au chocolat
Crème brûlée
Flan grand mère
Clafoutis aux pommes et poires

01 45 79 23 49
lourmel@charcuterie-joly.fr