LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
30-***31 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 saumon
-Comme un avocat crabe crevettes
-Coquille de Saumon
-Saumon fumé
-Pâté croûte volaille foie gras
-Pâté croûte cochon, gingembre, coriandre et citronnelle

Entrées chaudes

Pissaladière
Feuilleté au jambon
Tatin de chèvre
Croque-monsieur
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 butternut noisettes
-Filet de Saint Pierre, vinaigrette croquante
-Brandade de morue
-Parmentier de canard, sauce Périgueux
-Cuisse de lapin, garniture grand-mère
-Echine de porc milanaise, spaghetti aux herbes, sauce tomate
-Mignon de veau aux morilles
-Choucroute
-Pilons de poulets grillés
-Lasagnes bolognaise
-Soupe de légumes

Légumes

Purée de P. de terre
Spaghetti aux herbes
Gratin dauphinois
Grenailles
Légumes grillés
Risotto butternut noisettes
Endives braisées
Purée de butternut

Desserts

Ile flottante
Tiramisu café
Crème caramel
Mousse au chocolat
Crème brûlée
Flan grand mère

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