LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
27-28 NOVEMBRE 2026

Entrées froides

-Foie gras de canard maison
-Œuf en gelée au saumon fumé
-Œuf en gelée au jambon
-Saumon mariné à l'aneth
-Opéra de foie gras griottes et fruits rouges
-Comme un avocat crabe et crevettes
-Millefeuille de saumon
-Tartare de saumon
-Coquille de Saumon
-Saumon fumé
-Pâté croûte veau châtaignes forestier
-Pâté croûte canard à l'orange

Entrées chaudes

Pissaladière
Feuilleté au jambon
Pizza jambon, champignons et fromage
Bouchée à la reine
Tourte cochon, volaille et foie gras
Croque-Monsieur
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
-Cannelloni saumon, langouste, et compotée de poireaux
-Filet de Saint Pierre aux girolles, sauce champagne
-Carré de veau Orloff
-Véritable saucisse purée
-Effiloché de canard à la sarriette, écrasé de pomme de terre
-Choucroute, Lasagnes Bolognaise
-Pilons de poulets grillés
-Feuilleté de pomme de terre à la truffe

Légumes

Purée de P. de terre
Gratin dauphinois
Grenailles
Légumes grillés
Risotto vert
Endives braisées
Purée de butternut
Soupe de légumes

Desserts

Ile flottante
Feuilleté aux fruits
Tiramisu café, Mousse au chocolat
Crème caramel
Crème brûlée
Flan grand mère
Crumble pommes et poires

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