

## Semaine 44, Du 26 au 01 NOVEMBRE 2020

### Lundi 26/10 :

Saumon en gravlax, petite salade d'agrumes aux câpres



Carbonade de joue de bœuf aux champignons



Mousse chocolat blanc au basilic

### Mardi 27/10 :

Terrine de gibier, chutney pomme-myrtille



Grosses gambas grillées sur un risotto au safran



Eclair mangue-framboise

### Mercredi 28/10 :

Salade vosgienne et crouton à la tomme



Assiette du boucher grillée sauce béarnaise



Entremets forêt noire

### Jeudi 29/10 :

Œuf poché en meurette, girolles et lardons



Epaule de veau farcie aux tomates confites et pignon de pin, jus au thym



Crumble aux poires et pistaches

### Vendredi 30/10 :

Pâté lorrain



Filet de lieu jaune au beurre de citron



Soupe d'ananas et banane aux fruits de la passion, financier vanille

### Samedi 31/10 :

Cassiolette de moules et noix de pétoncle aux blancs de poireaux



Cuisse de poulet marinée teriyaki et graines de sésame



Tatin aux pommes, glace au lait d'amande

## Les Terrasses du lac c'est aussi

### ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

Les Terrasses du Lac sont particulièrement adaptées à l'organisation d'une manifestation professionnelle ou associative. Allier travail et activités, autant d'atouts pour réussir votre journée.

### ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Mariages, baptêmes, communions, anniversaires ... Pour la réussite de votre réception, partageons notre savoir-faire ! N'hésitez pas à nous contacter pour organiser votre événement.

### Base de Loisirs du Lac de la Moselotte

336, Route des Amias – 88290 SAULXURES SUR MOSELOTTE

Tél : +33 3 29 24 56 56 – Fax : +33 3 29 24 58 31

E-mail : [contact@lac-moselotte.fr](mailto:contact@lac-moselotte.fr) – [www.lac-moselotte.fr](http://www.lac-moselotte.fr)

## A emporter

Commandez en ligne votre menu du jour sur [www.lac-moselotte.fr](http://www.lac-moselotte.fr)

Récupérez & mangez chez vous !

## Menu Estival

Tous les soirs de l'été (Du Lundi au Dimanche)

Samedi midi & jours fériés

Entrée – plat – Fromage ou Dessert : 19.90 € par personne

Entrée – plat OU plat – Dessert : 17.90 € par personne