

Semaine 29, Du 19 au 25 Juillet 2021

Lundi 19/07 :

Salade du pêcheur



Assiette du boucher grillée, sauce chique



Tarte fine feuilletée aux pommes sur crème d'amande

Mardi 20/07 :

Wrap de saumon fumé aux avocats



Petit pavé de veau à la crème de chorizo,
wok de légumes



Entremet chocolat blanc-framboise

Mercredi 21/07 :

Bouchée feuilletée aux ris de veau



Dos de cabillaud rôti dans un bouillon de fruits de mer
et petits légumes



Crème brûlée à la pistache

Jeudi 22/07 :

Œuf poché meurette aux lardons et girolles



Cordon bleu de poulet,
jambon au foie et barkass à l'ail des ours



Profiteroles au chocolat façon belle Hélène

Vendredi 23/07 :

Rosace de tomates multicolores, mozzarella,
réduction balsamique



Brochette de bœuf grillée, sauce béarnaise



Sablé breton aux framboises, mousse légère

Samedi 24/07 :

Pâté lorrain aux cèpes



Parmentier de canard confit au jus de foie gras



Coupe glacée du verger

Dimanche 25/07 :

Tartare de truite fumée,
petite salade de pommes rattes aux écrevisses



Paleron de veau aux pleurotes, crème de baies roses



Tiramisu aux fraises

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 – www.lac-moselotte.fr

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.

A emporter

Commander en ligne votre menu du jour
sur 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 : 21.90 € par personne

Entrée – plat OU plat – Dessert : 19.90 € par personne

Jusqu'au 29 août, ouvert 7/7, midi & soir

