

L'A table'S d'Albiac
Restaurant-traiteur

10 Route de Caraman
31460 Albiac
06.26.10.84.82

MENU COMPLET JEUDI MIDI
UN VERRE DE VIN
OU
UN CAFÉ OFFERT
18€/PERSONNE.



PRIX NET

Jeudi 12 Février

Friand au fromage
Echine de porc aux épices, polenta crémeuse
Tarte aux pommes

Jeudi 19 Février Midi

-
Terrine de poisson et son aioli
Blanquette de sot l'y laisse de dinde, riz aux
légumes
Choux chantilly caramel beurre salé

Jeudi 26 Février midi

Tarte à l'oignon
Tête de veau sauce gribiche et sa garniture
Forêt noire

L'A table'S d'Albiac
Restaurant-traiteur

10 Route de Caraman
31460 Albiac
06.26.10.84.82

MENU COMPLET
VENDREDI ET SAMEDI
SOIR
35€/PERSONNE



PRIX NET

Vendredi 13
Février

Mise en bouche

Œuf mollet frit sur son lit de poireaux, vinaigrette chaude

Râble de lapin farci, gnocchi de pomme de terre et olives

Tatin revisitée, chantilly mascarpone

Mignardise

Vendredi 27 et
Samedi 28
Février

MEB

Nems d'escargot, coulis de persil et crème d'ail

Croustillant de bœuf, jus corsé, pomme de terre confite

Paris-brest en éclair

Mignardise

L'A table'S d'Albiac
Restaurant-traiteur

10 Route de Caraman
31460 Albiac
06.26.10.84.82

MENU COMPLET JEUDI MIDI
UN VERRE DE VIN
OU
UN CAFÉ OFFERT
18€/PERSONNE.



PRIX NET

Jeudi 5 Mars midi

Frisée aux lardons et œuf poché
Steak tartare et frites maison
Tarte Normande

Jeudi 12 Mars Midi

Pâté croûte maison et sa salade
Aligot saucisse
Tiramisu

Jeudi 19 Mars Midi

Œuf meurette
Sauté de canard aux olives, gratin de pomme de terre
Cheesecake au citron

Jeudi 26 Mars midi

Tourte de pomme de terre et sa salade
Curry de volaille, riz à l'Indienne
Tarte Bourdaloue

L'A table'S d'Albiac
Restaurant-traiteur

10 Route de Caraman
31460 Albiac
06.26.10.84.82

MENU COMPLET
VENDREDI ET SAMEDI
SOIR
35€/PERSONNE



PRIX NET

<p>Vendredi 6 et Samedi 7 Mars</p>	<p>Mise en bouche ***** Ceviche de daurade à la péruvienne ***** Lieu jaune rôti polenta crémeuse au citron confit, sauce vierge ***** Poire pochée des sous bois, jus au cassis, biscuit pistache ***** Mignardise</p>
<p>Vendredi 13 et Samedi 14 Mars</p>	<p>Mise en bouche ***** Oeuf coulant à la Bourguignonne ***** Mijoter de sot l'y laisse au curry noir, poireau rôti et coulis de cresson ***** Brioche maison façon pain perdu, sauce chocolat cardamome, chantilly aux agrumes ***** Mignardise</p>
<p>Vendredi 20 et Samedi 21 Mars</p>	<p>Mise en bouche ***** Croquettes de merlan, coulis de piquillos et condiments ***** Jambe de poulpe fondante, façon bouillabaisse ***** Religieuse vanille et caramel beurre salé ***** Mignardise</p>
<p>Vendredi 27 et Samedi 28 Mars</p>	<p>Mise en bouche ***** Croustillant de bœuf, crème moutarde ***** Filet de volaille basse température, royale de foie gras, riz vénéré ***** Arlettes, crème princesse et pommes confites ***** Mignardise</p>