



RESTAURANT

AÏGA



**OFFRE  
SPÉCIALE**

— — — — —  
**1 VERRE DE VIN  
OU 1 SOFT  
+ CAFÉ  
OFFERTS**

# FORMULE DÉJEUNER

## Menu du 02 au 08 octobre

*en collaboration avec le traiteur chez Épicure pour les bouches*

### LUNDI

- Crémeux vichyssois
- Sauté de poulet aligot façon grand-mère
- Salade de fruits d'automne & boule de glace

### MARDI

- Salade de lentilles
- Mousseline de carottes au cumin
- Salade de fruits d'été

### MERCREDI

- Effilochée d'endive et chou rouge, vinaigrette huile de noix
- Jambon cuit au foin pommes de terre grenailles
- Namaleka chocolat blanc

### JEUDI

- Salade de crudités
- Fricassée de bœuf, pâtes fraîches
- Compote de saison

### VENDREDI

- Salade de mâche et aux croutons
- Lasagnes ricotta & épinards
- Compote de poires

### SAMEDI

- Soupe de légumes
- Effilochée de canard aux deux purées
- Douceur vanille myrtille

### DIMANCHE

- Salade de crudités
- Chou farci au poisson & petits légumes
- Crémeux chocolat brownie

### RÉSERVATION

**AU 04 73 86 34 47**  
jusqu'à la veille 18h

### TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **24€**

Entrée + Plat + Dessert : **29€**

*Hors formules demi-pension et pension complète - Service à l'assiette compris*



RESTAURANT

AÏGA



**OFFRE  
SPÉCIALE**

— — —  
**1 VERRE DE VIN  
OU 1 SOFT  
+ CAFÉ  
OFFERTS**

# FORMULE DÉJEUNER

## Menu du 02 au 08 octobre

*en collaboration avec le traiteur chez Épicure pour les bouches*

### LUNDI

- Crémeux vichyssois
- Sauté de poulet aligot façon grand-mère
- Salade de fruits d'automne & boule de glace

### MERCREDI

- Effilochée d'endive et chou rouge, vinaigrette huile de noix
- Jambon cuit au foin pommes de terre grenailles
- Namaleka chocolat blanc

### VENDREDI

- Salade de mâche et aux croutons
- Lasagnes ricotta & épinards
- Compote de poires

### DIMANCHE

- Salade de crudités
- Chou farci au poisson & petits légumes
- Crémeux chocolat brownie

### MARDI

- Salade de lentilles
- Mousseline de carottes au cumin
- Salade de fruits d'été

### JEUDI

- Salade de crudités
- Fricassée de bœuf, pâtes fraîches
- Compote de saison

### SAMEDI

- Soupe de légumes
- Effilochée de canard aux deux purées
- Douceur vanille myrtille

### RÉSERVATION

**AU 04 73 86 34 47**  
jusqu'à la veille 18h

### TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **24€**

Entrée + Plat + Dessert : **29€**

*Hors formules demi-pension et pension complète - Service à l'assiette compris*