



Entrées

Crème de betterave blanche

Et

Flan d'asperges et salade composée

Plat

Poêlée de pomme de terre

et légumes

(artichauts, carottes, pois gourmands...)

Ou

Lasagnes épinard et chèvre frais

Desserts

Moelleux caramel compotée de citron

Ou

Salade de fraises et crème fouettée

Pain certifié AB

Café « El Palomar » et Thé

20€

Tous nos fruits et légumes proviennent de producteurs locaux, majoritairement certifiés en agriculture biologique. Par conséquent, nous nous laissons la possibilité de modifier nos recettes en fonction de la récolte de la semaine et de la météo du mois. Au Loubatas, tout est fait maison !





Entrées

Crème de betterave blanche

Et

Flan d'asperges et salade composée

Plat

Cuisse de pintade rôtie et poêlée de pomme de terre aux légumes

Ou

Lasagnes épinard et chèvre frais

Fromage

Assortiment de fromages locaux

(brebis, chèvre, vache...)

Desserts

Entremet chocolat noir et chocolat au lait croustillant

Ou

Salpicon de fruits frais dans sa fine gelée au thé vert

Ou

Charlotte aux fraises

Pain certifié AB

Café « El Palomar » et Thé



Tous nos fruits et légumes proviennent de producteurs locaux, majoritairement certifiés en agriculture biologique. Par conséquent, nous nous laissons la possibilité de modifier nos recettes en fonction de la récolte de la semaine et de la météo du mois. Au Loubatas, tout est fait maison !





Entrées

Crème de betterave blanche

Et

Flan d'asperges et salade composée

Et

Assortiment de charcuterie bio

Plat

*Bœuf mijoté au romarin de La Sainte Victoire, écrasée de
pomme de terre à l'huile d'olive, bouquetière de légumes
de saison*

Ou

*Cuisse de pintade rôtie et poêlée de pomme de terre aux
légumes*

Ou

Lasagnes épinard et chèvre frais

Fromage

*Assortiment de fromages locaux
(brebis, chèvre, vache...)*

Desserts

Entremet chocolat noir et chocolat au lait croustillant

Ou

Salpicon de fruits frais dans sa fine gelée au thé vert

Ou

Charlotte aux fraises

Pain certifié AB

Café « El Palomar » et Thé



30€

Tous nos fruits et légumes proviennent de producteurs locaux,
majoritairement certifiés en agriculture biologique. Par conséquent, nous nous
laissons la possibilité de modifier nos recettes en fonction de la récolte de la se-
maine et de la météo du mois. Au Loubatas, tout est fait maison !

