Le Sémial
RESTAURANT

2 Toques vertes

NOTRE MENU DU JOUR EST 100 % MAISON

Chaque matin, notre chef cuisine des produits frais et de saison en quantité limitée pour vous garantir une fraîcheur absolue. Pour préserver la qualité de notre travail artisanal et assurer un service fluide le midi, **aucune modification ou substitution n'est possible sur cette formule (sauf option végétarienne, sur précommande). Merci de nous informer de vos allergies alimentaires.** Merci de votre compréhension et bon appétit !

TARIFS	Plat du jour seul	Entrée/Plat ou Plat/Dessert	Entrée, Plat et Dessert
	16€	19€	22,50€

Formule du midi "portion" enfant (-12 ans) **13,50€** — Pour garantir un repas équilibré, fait maison et adapté à nos petits gourmands, le chef propose uniquement cette formule dédiée. **Plat, Dessert et Jus de fruits**

MENU DE LA SEMAINE · MIDI · DU 28 OCTOBRE AU 1er NOVEMBRE

Mercredi 28 octobre

Crème de poireaux
Filet d'églefin, gratin de légumes et sauce au fenouil
Tartelette au chocolat noir 85 % équitable, rhum infusé au gingembre meringué

Jeudi 29 octobre

Terrine basque, piquillos et pain grillé à l'ail noir
Saucisses de Toulouse, haricots tarbais à la tomate et piment d'Espelette
Matchamisu

Vendredi 30 octobre

Quiche au maroilles
Daube de sanglier de chasse française
Tartelette carottes, raisins et orange, crème de mascarpone au Grand Marnier

Samedi 31 octobre

Œuf cocotte bio au chorizo - *Charcuterie des Coteaux de l'Arrêt (65)*
Suprême de poulet fermier, purée flamande et sauce poulette
Gâteau d'automne - potimarron, miel du Lauragais, gingembre et coulis de châtaignes

Dimanche 1er novembre

Adulte	Enfant -12ans	Enfant -3ans
27,50€	17,50€	INCLUS

BRUNCH dès 12h30

Œuf · Cacahuète · Céleri · Poisson · Sulfite et SO2 · Sésame · Lupin · Soja
Crustacés · Lait · Fruits à coque · Mollusques · Moutarde · Gluten