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 11 AU 15 NOVEMBRE

Mercredi 11 novembre

Crème de poireaux
Blanquette de poulet fermier à la bière, riz
Terrine de chocolat aux spéculoos

Jeudi 12 novembre

Bruschetta, burrata et coppa sel
Pavé de saumon, pommes de terre à la bière et à la mimolette, salade
Semifreddo - *vanille, miel du Lauragais, huile d'olive, fleur de sel*

Vendredi 13 novembre

Mulligatawny - *soupe anglo-indienne au curry, épices et poulet*
Gratin de macaronis frais, maroilles et jambon
Brownie au chocolat noir, chocolat blanc, pistaches et butterscotch

Samedi 14 novembre

Cake aux endives et jambon
Sauté de porc fermier - *Charcuterie des Coteaux de l'Arrêt, (65), Neeps and Tatties - purée de rutabaga et de pommes de terre*
Ch'tiramisu

Dimanche 15 novembre

BRUNCH dès 12h30

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

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

tables & auberges FRANCE & INTERNATIONAL · petit futé · Le Routard