

Menu 2^{ème} trimestre EQUIPE

	Brasserie	Menu	Menus			Brasserie ou Menu		Menus	
	7€ ou 13€ ou 19€	20 €	19 €	20 €	26 €	7€ ou 13€ ou 19€	20 €	19 €	26 €
	lundi	mardi	mercredi			jeudi		vendredi	
Lundi 6 au Vendredi 10 Janvier	Assiette d'huîtres Rumsteck pommes frites sauce roquefort Tarte Tatin	Menu Normandie Beignets de camembert Volaille sauce Calvados pomme purée Pommes à la normande	Œuf cocotte à la parisienne Navarrin printanier Croquant au chocolat et coulis de fruits rouges			Assiette d'huîtres Boudin aux pommes Pithiviers	Velouté Du Barry Fricassé de poulet aux pleurotes et risotto Tarte Bourdaloue	Crème Dubarry Coquelet rôti et tian de légumes Choux à la crème caramel	Trilogie d'huîtres Côte de bœuf sauce béarnaise, pommes Anna et champignons Eclairs pomme
Lundi 13 au Vendredi 17 Janvier	Assiette de fruits de mer Magret de canard au miel et écrasé de PDT Saint Honoré	Velouté Conti et œuf poché Goguenettes sauce tartare et flan de carottes Poire belle Hélène	Avocat sauce cocktail Lotte à l'américaine et riz pilaf Saint Honoré vanille	Crevettes flambées Navarrin d'agneau légumes printaniers et spaghettis Dunes Royannaises		Crevettes mayonnaise Blanquette de volaille et riz Crêpes au choix	Huîtres chaudes en sabayon Magret de canard aux pommes Tarte Tatin à la mangue	Quiche aux 3 fromages Poulet rôti et jardinière de légumes Tarte à la normande	Menu Afrique du Nord Pastilla de pigeon Tajine de poulet au citrons confits abricots secs As milles et une nuit
Lundi 20 au Vendredi 24 Janvier		Menu Bretagne Assiette d'huîtres Galette aux choix et salade verte Café gourmand breton		Velouté Du Barry Rôti de lotte croûte de chorizo, riz façon paella Paris Brest			Velouté Conti Pavé de cabillaud et beurre blanc Tarte vanille	Assiette scandinave Emincé de volaille au curry et riz Madras Crêpes au chocolat	Velouté de champignons et œuf poché Tournedos Rossini, poêlée de légumes d'hiver, sauce cognac Forêt noire
Lundi 27 au Vendredi 31 Janvier		Velouté Du Barry Tronçon de poisson plat façon meunière et crème de panais Galette des rois et salade de fruits frais	Velouté de potimarron châtaigne Magret sauce aigre douce et purée de patates douces Choux au café	Soufflé au fromage Suprême de volaille, écailles de champignons et pommes pailles Pêche flambées			Potage Julienne Darblay Darne de saumon sauce choron Poire Belle Hélène	Assiette baltique Blanquette de veau et riz pilaf Crêpe au sucre	Nouvel an chinois Assiette asiatique Porc au caramel et riz cantonais Litchis flambés et mangue fraîche
Lundi 03 au Vendredi 07 Février		Menu Val de Loire Velouté de champignons Coq au vin de Loire et pommes vapeur Chariot de fromages Café gourmand	Assiette de saumon fumé Goguenettes de sole sauce tartare et riz pilaf Tarte tatin pomme/banane chantilly	Crevettes flambées au cognac Filet mignon de veau au romarin et risotto au parmesan Dunes Royannaises et salade de fruits exotiques			Tatin de légumes Fricassé de veau à l'ancienne et riz pilaf Gratin de fruits exotiques		Soufflé de topinambour Comté Sole meunière pomme purée et flan de carottes Omelette norvégienne façon tarte au citron
Lundi 10 au Vendredi 14 Février		Menu St Valentin Tataki de bœuf, légumes croquants Pavé de bar rôti, crème de panais et beurre d'agrumes Charlotte chocolat framboise	Menu Saint valentin 46 € Noix de saint jacques flambées beurre citronné et julienne de légumes Filet de saint pierre et déclinaison de butternut Dessert autour du cacao	Menu Saint valentin 46 € Noix de saint jacques flambées beurre citronné et julienne de légumes Filet de saint pierre et déclinaison de butternut Dessert autour du cacao			Tartelette sablée ricotta et potimarron Sauté de veau aux olives et tagliatelles Salade d'agrumes et granité	Salade de crudités Rumsteck grillé pommes allumettes et sauce béarnaise Moelleux au chocolat	Menu Saint valentin 46 € Cannelloni de langoustines aux petits légumes Magret flambé s crème de courge et petits légumes Dessert à partager : Puit d'amour
Lundi 17 au Vendredi 21 Février		Menu Carnaval Beignet de potimarron Filet de sole meunière et riz arlequin Crêpes au choix	Escargots en persillade Médailon de veau sauce morilles flan de salsifis et endives braisées et pommes château Tarte alsacienne	Beignets de langoustine sauce andalouse Côte de veau sauce champignon et duo de purée Plateau de fromages Soufflé glacé			Mille-feuille chèvre/ Betterave Bœuf bourguignon et légumes glacés Crêpes Suzette et granité	Wraps de légumes aux herbes Darne de saumon grillé sauce hollandaise et riz pilaf Moelleux aux pommes et crème anglaise	Menu Amérique du Sud Déclinaison d'entrées Joue de bœuf braisée et déclinaison de maïs Gâteau aux 3 laits, mangue flambées
Vacances d'Hiver toussaint lundi 22 Février au dimanche 09 Mars									
Lundi 10 au Vendredi 14 Mars	Assiette de charcuteries Saumon en feuilleté au beurre blanc Pommes normandes	Menu Bourgogne Gougères au Comté, salade verte et légumes croquants Volaille Gaston Gérard et pommes vapeur Vacherin au cassis	Crevettes rose mayonnaise Carré d'agneau rôti en croûte d'épices, tomates provençale Choux chantilly et éclair au chocolat	Huîtres gratinées Sole grenobloise et pommes vapeur Profiteroles				Macédoine de légumes sauce mayonnaise Navarrin d'agneau et légumes printaniers Moelleux aux pommes et crème anglaise	
Lundi 17 au vendredi 21 Mars	Salade de chèvre chaud Bavette à l'échalote et gratin dauphinois Fruits flambés	Quiche Lorraine Filet de poisson sauce vierge et riz Pilaf Île flottante						Tomate macédoine Estouffade de bœuf bourguignonne et tagliatelles fraîches Tarte Tatin	
Lundi 24 au Vendredi 28 Mars				Tarte fine rouget et tomate Pavé de cabillaud, légumes printaniers sauce vin blanc Abricots flambés		Carpaccio de bœuf Pavé de saumon riz pilaf et beurre blanc Crème brûlée		Saumon fumé Souris d'agneau aux épices et pomme purée Moelleux à l'ananas façon Tatin	
Lundi 31 mars au Vendredi 04 avril	Assiette de saumon fumé Navarrin d'agneau et tagliatelles Tarte au citron meringué		Assiette de jambon cru Sole grenobloise, pommes anglaise et flan de courgette Tarte aux fraises	Tarte fine aux asperges et ricotta Pavé de saumon sauce dugléré, petits légumes Crêpes flambées		Salade gersoise Hachi Parmentier Assiette de fromages	EXAMEN DE SALLE	Jambon fumé Epaule d'agneau rôti Pommes Anna	Poireaux vinaigrette et coques au vin blanc Rumsteck aux poivres et déclinaison d'asperges Tarte au citron meringuée
Lundi 07 au Vendredi 11 Avril	Carpaccio de bœuf Filet mignon de porc au poivre et tian de légumes Chocolat liégeois	Menu Auvergne Pounti Saucisse auvergnate et aligot Assiette de fromages Cornet de Murat	Asperges sauce mouseline Magret de canard sauce au miel et gratin dauphinois Assiette gourmande	Gaspacho siphon mozzarella Brochettes de volaille riz pilaf et sauce au curry Fraisier				Feuilleté d'asperges sauce mouseline Côte d'agneau Maréchal Tarte Tatin	Menu Espagne/Portugal Bolhinos de bacalau et crevettes flambées Paella de Valencia Assiette gourmande
Lundi 14 au Vendredi 18 Avril	Salade niçoise Carré d'agneau et légumes en cocotte Café gourmand	Salade gersoise Suprême de volaille purée et légumes glacés Riz au lait				Tomate mozzarella Tartare de bœuf frites Chocolat liégeois		Feuilleté d'asperges sauce mouseline Jambonnette de volaille au chorizo et gratin dauphinois Dessert PAI	Menu italien mozzarella et sauce toma Pâtes fraîches à la vongol Café gourmand italien
Vacances de Pâques du 19 Avril au 04 Mai									

