

Menu 2^{ème} trimestre

	Brasserie	Menu	Menus			Menu	Menus	
	7€ ou 13€ou 19€	20 €		20 €	26 €	20 €	19 €	26 €
	lundi	mardi	mercredi			jeudi	vendredi	
Lundi 5 au Vendredi 09 Janvier	Assiette d’huitres Rumsteck pommes frites sauce roquefort Tarte Tatin	Coquille St Jacques feuilletée Magret sauce miel framboise et pommes Anna Crumble de fruits de saison	Apprentis en entreprise	Soufflé au fromage Suprême de volaille, écailles de champignons et pommes pailles Pêche flambées	Cassolette feuilleté de saumon et herbes Magret de canard sauté sauce aigre douce et gratin dauphinois Tarte tatin	Salade landaise Marmite de poisson Crème caramel végétal	Menu Afrique du Nord Pastilla de pigeon Tajine de poulet au citron confits abricots secs Assiette des milles et une nuit	
Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier	Assiette de fruits de mer Magret de canard au miel et écrasé de PDT Saint Honoré	Menu Normandie Beignets de camembert Volaille sauce Calvados champignons sautés et flan de carottes Pommes à la normande	Cassolette de saumon aux herbes Râble de lapin à la moutarde, flan de légumes et pomme Château Café gourmand	Apprentis en entreprise	Velouté Du Barry Fricassé de poulet aux pleurotes et risotto Tarte Bourdaloue	Assiette de charcuterie Blanquette de poisson Pana cotta fruits rouges végétal	Velouté de champignons et œuf poché Souris d’agneau, poêlée de légumes d’hiver, pomme purée et sauce cognac Forêt noire et cerises flambées	
Lundi 19 au Vendredi 23 Janvier	PFMP	Velouté Conti et œuf poché Goguenettes de poisson sauce tartare et flan de carottes Moelleux au chocolat crème anglaise	Assiette de saumon fumé Lotte à l’américaine et riz pilaf Choux à la crème	Saint Jacques pomme céleri et brisures de noisettes Lieu, mousse de chorizo et déclinaison de carottes Ile flottante	Huîtres chaudes en sabayon Magret de canard grillé aux 2 pommes Tarte Tatin à la mangue	Feuilleté au fromage bleu Blanquette de veau à l’ancienne Coupes de glace	Nouvel an chinois Assiette asiatique Porc au caramel et riz cantonnais Litchis flambés et tartare de mangue fraîche	
Lundi 26 au Vendredi 30 Janvier	PFMP	Soufflé au Comté Ravioles de poisson blanc aux petits légumes, sauce crustacés Galette frangipane	Apprentis en entreprise	Velouté de légumes Tourte aux 2 viandes, PDT et salade verte Tarte au chocolat	Velouté Conti et œuf parfait Pavé de cabillaud et beurre blanc à l’aneth et flan de légumes Tarte vanille	FERME GROUPE	Soufflé au Vieux Comté Sole meunière pomme purée et flan de carottes Omelette norvégienne façon tarte au citron meringuée	
Lundi 02 au Vendredi 06 Février	PFMP	Menu St Valentin Tataki de bœuf, légumes croquants Pavé de bar rôti, crème de panais et beurre d’agrumes Charlotte chocolat framboise	Apprentis en entreprise	Gnocchis de PDT Pain de poisson coulis de crustacés Soufflé au chocolat	Menu festif autour de la truffe TP DU SOIR	Salade composée Darne de saumon beurre blanc et polenta de légumes Crêpes	Examen	
Vacances d’Hiver toussaint lundi 07 au dimanche 22 février								
Lundi 23 au Vendredi 27 Février	Assiette de charcuteries Saumon en feuilleté au beurre blanc Pommes normandes	Menu Val de Loire Velouté de champignons Coq au vin de Loire et pommes vapeur Chariot de fromages Café gourmand	bac blanc cuisine	Bac Blanc Cuisine	Tatin de légumes œuf poché Fricassé de veau à l’ancienne et riz pilaf Gratin de fruits exotiques	Salade de truite fumée Tartiflette et salade Poires rôties aux épices	PFMP	
Lundi 02 au Vendredi 06 Mars	Salade de chèvre chaud Bavette à l’échalote et gratin dauphinois Fruits flambés	Menu Carnaval Beignet de potimarron Filet de sole meunière et riz arlequin Crêpes au choix	Crevettes flambées au cognac Mignon de veau poêlé au romarin, risotto de pleurotes et parmesan Duns Royannaises et salade de fruits exotiques	Apprentis en entreprise	Tartelette ricotta potimarron Sauté de veau aux olives et tagliatelles Salade d’agrumes	Salade océane Cassoulet Pomme au four	PFMP	
Lundi 09 au Vendredi 13 Mars	Velouté de courge Darne de saumon sauce hollandaise et embeurrée de chou Panna Cotta vanille et coulis mangue	Menu Bourgogne Gougères au Comté, salade verte et légumes croquants Volaille Gaston Gérard et pommes vapeur Vacherin au cassis	Menu à 26 euros Noix de St Jacques flambées au Cognac, beurre citronné et julienne de légumes Filet de St Pierre et déclinaison de butternut Streusel et crèmeux chocolat	Apprentis en entreprise	Mille-feuille chèvre/ Betterave Bœuf bourguignon et légumes glacés Crêpes Suzette et granité	Ficelle picarde Bœuf bourguignon Café gourmand	PFMP	
Lundi 16 au vendredi 20 Mars	Assiette de saumon fumé Navarrin d’agneau et tagliatelles Tarte au citron meringué	Menu Auvergne Pounty Saucisse auvergnate Aligot Cornet de murat	Apprentis en entreprise	Assiette de saumon fumé, blinis et crème aux herbes Entrecôte double, beurre maître d’hôtel et pommes Anna Charlotte chocolat framboise	Menu à voire	RESTAURANT FERME GROUPE		
Lundi 23 au Vendredi 27 Mars	Carpaccio de bœuf Filet mignon au poivre et tian de légumes Chocolat liégeois	FERME GROUPE	Menu à 26 euros Huîtres gratinées au sabayon Poisson selon arrivage façon grenobloise et pommes vapeur Profiteroles	Apprentis en entreprise	SITUATION D’EXAMEN S2 SERVICE Menu examen	Asperges, œufs mimosa et jambon cru Filet de daurade sauté et piperade basque Assiette de fromages	SITUATION D’EXAMEN S2 SERVICE Menu examen	
Lundi 30 mars au Vendredi 03 Avril	Salade niçoise Carré d’agneau et légumes en cocotte Café gourmand	Menu Nouvelle Aquitaine Assiette de jambon de Bayonne Pavé de bar sauce aux huîtres et PDT de l’Ile de Ré Assiette gourmande	PAS DE SERVICE EXAMEN CUISINE	Apprentis en entreprise	SITUATION D’EXAMEN S2 SERVICE	Crevettes flambées au Cognac Aiguillettes de canard sauce Cognac et fleur de sel, pommes de terre rissolées et flan de courgettes Pine de Barbezieux pistache, sauce caramel au beurre salé	Menu Italie Capelleti farcis à la viande, bouillon aux herbes Escalope de veau à la milanaise Café gourmand italien	
Vacances de Pâques du 04 au 20 Avril								

L’accueil clientèle s’effectue entre
12h00 et 12h15.
Cliquez sur :
« RESERVER VOTRE TABLE »
Vous serez redirigé vers la plateforme de réservations ;
Vous recevrez un sms et un mail de confirmation avec le lien pour annuler
Vous présenterez votre confirmation
à l’accueil, dès votre arrivée.