

MENUS 2026/2027 - Trimestre 1

	Brasserie	Menu	Menus		Brasserie ou Menu	Menus	
	7€ ou 13€ou 19€	20 €	20 €	26 €	7€ ou 13€ou 19€	19 €	26 €
	lundi	mardi	mercredi		jeudi	vendredi	
Lundi 07 AU Vendredi 11 Septembre	Fermé	Fermé	Fermé		Fermé	Fermé	Fermé
Lundi 14 AU Vendredi 18 Septembre	Fermé	Velouté façon mouclade Poulet rôti Ratatouille, pommes vapeur Tarte grand-mère aux pêches	Mouclade charentaise Jambonnette de pintade braisée Sauce Cognac Pommes Amandines Tarte aux Mirabelles		Lasagne bolognaise, salade verte Tiramisu café	Stage	Stage
Lundi 21 AU Vendredi 25 Septembre	Fermé	Tarte provençale Goujonnettes de poisson Sauce tartare Flan de carottes Crème brûlée	Beignets de langoustines sauce andalouse Filet de poisson grillé sauce chauron, Compotée de fenouil Tarte aux figues	Ravioles de jambon sec Ricotta bouillon fines herbes Pavé de maigre à l'unilatérale Tian de légumes Sauce vierge Tarte aux figues	Parmentier de canard, salade verte Chocolat liégeois	Stage	Stage
Lundi 28 AU Vendredi 02 Octobre	Fermé	Velouté de courge Emulsion chèvre frais Rumsteck grillé Potatoes, endives braisées sauce au poivre Trio de choux	Stage		Escalope de saumon poché, beurre blanc, embeurrée de choux et riz pilaf Crumble aux pommes et glace vanille	Stage	Stage
Lundi 05 AU Vendredi 09 Octobre	Suprême de Poulet sauté champignons Pommes rissolées Tarte Bourdaloue	Tourte Saumon épinard Salade verte, légumes croquants Baba au rhum	Velouté de potimarron Estouffade de bœuf bourguignon Carottes glacées Pommes vapeur Roulé façon foret noire		Accras de morue Rougail saucisse, riz blanc Moelleux ananas	Stage	Stage
Lundi 12 AU Vendredi 16 Octobre	Cuisse de Poulet sauté Chasseur Pommes de terre rissolées Tarte fine aux figues, glace	Assiette de saumon fumé Dos de lieu façon meunière Fondue de poireaux Pommes à l'anglaise ou Estouffade de bœuf bourguignon - Carottes glacées - Pommes vapeur Café gourmand	Cassiolette feuilletée de saumon, Magret de canard gratin dauphinois sauce aigre douce Baba au rhum chantilly	Tulipe d'avocat Cocktail Pavé de Rumsteak sauté Sauce au poivre noir Pommes Dauphines Opéra revisité	Millefeuille de saumon et chou vert Minute de porc au caramel, riz cantonnais Banana split	Dos de cabillaud Purée Coupe de glace banane chocolat	Velouté de cresson, huile d'herbes et foccacia Echine de porc confite aux épices légumes glacés, pommes vapeur Poire belle Hélène revisitée
Vacances de toussaint lundi 19 Octobre au dimanche 01 Novembre							
Lundi 02 AU vendredi 06 novembre	Terrine de poissons sauce cocktail, Suprême de volaille basquaise Purée de pommes de terre Tarte fine aux pommes	Menu Hauts de France : Mini chicon au gratin Carbonnade Flamande Pommes frites Tarte au sucre	Velouté de potimarron Carré de porc poêlé aux petits légumes d'automne Panna-Cotta crème de châtaigne		Potage julienne darblay Darne de saumon grillée sauce béarnaise Fenouil et laitue braisées Poire belle Hélène	Salade Dos de saumon Purée Coupe de glace Framboise-chocolat blanc	Noix de saint Jacques flambées Polenta crémeuse au parmesan Filet mignon au poivre Champignons sautés Purée de butternut Pavlova fruits exotiques
Lundi 09 AU vendredi 13 novembre	Velouté Dubarry Faux-filet grillé, Beurre Maître d'hôtel Choux Chantilly	Stage	Férié		Menu du soir – 19h MENU EXCEPTIONNEL 49€ Menu voyage des sens en 5 actes : Écouter Respirer Ressentir Être surpris Savourer	Toast chèvre / pommes / miel, jambon de pays et noix Blanquette de dinde petits légumes, blé pilaf Tartelette aux pommes, crème anglaise	Examens
Lundi 16 AU Vendredi 20 Novembre	Avocat crevettes Longe de porc rôtie au jus Petits légumes et Purée de Patate douce Tarte Bourdaloue	Stage	Coquilles Saint Jacques feuilletées Poisson plat façon meunière Fondue de poireaux Pommes à l'anglaise Tartelette bourdaloue Crème anglaise vanille		Examens	Tartine au confit de canard Blanquette de saumon petits légumes, riz pilaf Clafoutis aux poires, crème anglaise	Gnocchis de pommes de terre crème de parmesan Lotte à l'américaine Tagliatelles fraîches Chariot de fromages et/ou Poire au vin rouge
Lundi 23 AU Vendredi 27 Novembre	Salade de pommes de terre Poulet poché Sauce suprême Jardinière de légumes Moelleux au chocolat	Stage	Assiette de saumon fumé Blinis et crème aux herbes Entrecôte double grillée, Sauce Béarnaise Pomme Anna Charlotte Poire caramel		Trilogie de saumon Entrecôte double et sauce béarnaise, pommes pont neuf Tartelette au citron meringué	Crème de moules Mignon de veau, pommes croquettes, jus corsé Entremet caramel	Menu chez mamie: Terrine de volaille condiments maison Choux farci aux deux viandes et légumes glacés Desserts de grand-mère
Lundi 30 AU Vendredi 04 Décembre	Salade de lentilles œuf mollet Darne de colin pochée beurre blanc Pommes vapeur Profiteroles	Salade de lentilles œuf poché Pavé de saumon, sauce à l'oseille Riz Pilaf Mille feuilles express à la vanille	Fermé		Fermé	Crème de potimarron à la châtaigne, pousses d'épinards Poulet grillé, pommes à la suédoise sauce diable Entremets à la mangue	Menu mille et une nuit : Pastilla de poulet Tajine d'agneau aux citrons confits Assortiments de desserts

Lundi 07 ou Vendredi 11 Décembre	Assiette de jambon cru, spaghetti bolognaise, tiramisu café	Feuilleté aux champignons Joue de porc confites sauce au miel et épices Mogettes Beignet aux pommes caramel au beurre salé	Assiette de la mer Ravioles de poisson blanc Petits légumes Coulis de crustacés Moelleux au chocolat cœur framboise	Trilogie d'huîtres chaudes Râble de lapin farci duxelles en croûte d'herbes Tagliatelles Pommes flambées à la Normande	Fermé	Pas de service 2HR	Crèmeux de petits pois et crème fraîche Côte de bœuf sauce béarnaise Pommes Anna Champignons sautés Tartelette chocolat cacahuètes
	Semaine de Noël : Dates, Réservations, Menus et tarifs à venir						
Vacances de Noël du 19 décembre 2026 au 03 Janvier 2027							