

## Menus 2024/2025 premier trimestre

	Brasserie	Menu	Menus		Brasserie ou Menu		Menus	
	19€	20 €	20 €	26 €	7€ ou 13€ ou 19€	Brasserie jusqu'au 07/11/24 20 €	19 €	26 €
	Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Lundi 9 au Vendredi 13 Septembre	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Buffet de quiche salade verte Pavé de merlu beurre blanc légumes sautés Dunes Royannaises salade de fruits
Lundi 16 au Vendredi 20 Septembre	Fermé	Assiette de saumon fumé Poulet rôti Ratatouille Pomme paille Charlotte fruits rouges	Quiche lorraine Rumsteck sauce béarnaise et frites Pêche melba.	Mouclade Charentaise Jambonnette de pintade au cognac Pommes amandines Tarte au fraises	Fermé	Fermé	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.	
Lundi 23 au Vendredi 27 Septembre	Fermé	Beignet de langoustine sauce andalouse Filet de poisson grillée sauce choron /fenouil Tarte figue crème d'amande	Fermé	Fermé	Fermé	Tartelette oignon œuf poché, brandade de morue salade verte, chocolat liégeois		
Lundi 30 au Vendredi 04 Octobre	Fermé	Fermé	Fermé	Salade de lentilles œuf poché Dorade au fenouil au beurre blanc et riz pilaf Tarte aux figues	Fermé		Fermé	Fermé
Lundi 07 au Vendredi 11 Octobre	Fermé	Menu haut de France Tarte maroilles Carbonade/frite Assiette du nord	Velouté de potimarron Estouffade de bœuf bourguignonne et spaghettis Croustillant au chocolat	Velouté de Potimarron Côtelettes d'agneau Légumes d'automne Tarte tatin	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Lundi 14 au Vendredi 18 Octobre	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	CCF Rouleau de printemps, Porc au caramel riz cantonnais, nem de banane sauce	Fermé	MENU SCANDINAVE Déclinaison de saumon Boulettes de viande Pdt Hasse back Sauce airelles Entremet chocolat lait Mures flambées
<b>Vacances de toussaint lundi 21 Octobre au dimanche 1 Novembre</b>								
Lundi 04 au vendredi 08 novembre	Salade de crevettes sauce cocktail Escalope de volaille à la crème purée e de pomme de terre Choux chantilly	Fermé	Beignets de crevettes et mayonnaise Darne de saumon pochée sauce choron et riz pilaf Tarte tatin	Assiettes d'huitres chaudes Râble de lapin farci Tagliatelles Pomme Flambée à la normande /glace	Poireaux vinaigrette Filet mignon de porc sauce au cognac pommes purée Et ou salade Choux chantilly	CCF Trio de saumon Encrote béarnaise Frites Tartelette citron meringuée	Quiche aux légumes, darne de saumon poché, pommes vapeurs, beurre blanc, crêpes chantilly	Velouté de Cresson Tartine gourmandes Effiloché de joue de bœuf Bourguignonnes Légumes glacés Charlotte poires/chocolat
Lundi 11 au vendredi 15 novembre	Potage de légumes, suprême de volaille légumes étuvés, tarte Bourdaloue	Fermé	Fermé	Assiette nordique Souris d'agneau aux épices / carottes Saint honoré	Fermé	Fermé	Crêpe forestière, Darne de poisson riz pilaf beurre blanc, tarte aux pommes	Déclinaison de Saint jacques Filet mignon au poivre Champignons sautés Assiette de fromages travaillés
Lundi 18 au Vendredi 22 Novembre	Salade de pommes de terre, poulet rôti jardinière de légumes, Moelleux au chocolat	Fermé	Fermé	Soupe de poisson Barre pour 2 aux herbes Embeurrée de chou Carottes glacées Poire belle Hélène	Œufs meurette Bœuf bourguignon Coupe de glace	Fermé	Œuf cocotte princesse, goujonnette de poisson plat surgelé, sauce tartare, croquant chocolat crème anglaise	Amérique du nord Mini bagel au saumon Coleslaw Burger de porc confit ou burger de bœuf Frites Coupe glacée Amérique
Lundi 25 au Vendredi 29 Novembre	Salade de lentilles œuf mollet ou œufs mimosa (service), Darne de saumon pochée beurre blanc pommes vapeur, Profiteroles	Fermé	Quiche trois fromages, Effiloché de souris d'agneau pommes croquettes, baba chantilly	Fermé	Salade de chèvres chauds, Andouillette frites, roulé au chocolat	Fermé	Œuf cocotte princesse, goujonnette de poisson plat surgelé, sauce tartare, croquant chocolat crème anglaise	Gnocchis de potiron Lette à l'américaine tagliatelles fraîches Chariot de fromage et/ou poire vin rouge
Lundi 02 au Vendredi 06 Décembre	Fermé	Menu grand Est Flammenkuche Choucroute de la mer beurre blanc Kouglof/glace myrtille	Tartare de saumon Jambonnette de volaille riz au safran Tarte citron meringuée	Avocat cocktail Steak au poivre Pomme Anna Nougat glacé coulis fruits rouges	Assiette jambon cru Lasagne salade verte Tiramisu café	Fermé	Fermé	Tatin d'endive et émulsion Bleu d'auvergne Rôti de pintade Chou Chariot de dessert De Mamie
Lundi 09 Au Vendredi 13 Décembre	Velouté de courges Darne de saumon sauce hollandaise Embeurrée de chou Pana cota vanille salade de manque	Coquille saint jacques feuilleté Magret sauce miel Framboise Pomme anna Crumble de fruits de saison	Fermé	Velouté Conti Entrecôte double beurre maitre d'hôtel Pommes Frites Tarte aux pommes en bande	Fermé	Fermé	Fermé	Menu des iles Assiettes antillaises Colombo de porc Beignet de banane Plantin Riz Assiette gourmande
Lundi 16 Au vendredi 20 Décembre	Menu de Noël :	Menu de Noël	Menu de Noël		Assiette de saumon fumé Magret sauce framboise gratin dauphinois, soufflé glacé	Fermé	Fermé	Menu de Noël
<b>Vacances de Noël du 23 décembre 2021 au 03 Janvier 2025</b>								

