

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

| Date                          | Service     | GASTRONOMIQUE   | BRASSERIE   |
|-------------------------------|-------------|---|---|
| Lundi 05 novembre 2018        | Midi        | <p>Mise en bouche</p> <p>Fricassée de champignons à l'œuf cassé,<br/>crème d'ail fumé et tuile de parmesan</p> <p>Poulet en cocotte citron sous la peau<br/>Fine ratatouille et boulgour</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> |   |
| Mardi 06 novembre 2018        | Midi        |   | <p>REGION BOURGOGNE</p> <p>Gougère au fromage</p> <p>Joue de porc au pinot noir<br/>Gratin dauphinois et rutabaga</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> |
| <b>Mardi 06 novembre 2018</b> | <b>SOIR</b> |   |   |
| Mercredi 07 novembre 2018     | Midi        |   | <p>Gougère au fromage<br/>Joue de porc au Pinot noir<br/>Gratin dauphinois et rutabaga</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>                            |
| Jeudi 08 novembre 2018        | Midi        |   | <p>REGION BOURGOGNE</p> <p>Assortiment de charcuteries</p> <p>Bœuf bourguignon<br/>Pommes à l'anglaise</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>            |

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

| Date                      | Service     | GASTRONOMIQUE  | BRASSERIE   |
|---------------------------|-------------|--|---|
| Vendredi 09 novembre 2018 | Midi        | <p>BOURGOGNE - FRANCHE-COMTE</p> <p>Welsh d'épouse à la bière de Bourgogne</p> <p>Crème de petit-pois à l'anis de l'Abbaye de Flavigny et escargots de Bourgogne</p> <p>Côte de bœuf à la Bourguignonne<br/>Pomme de terre Bucher<br/>Sauce au négus de Nevers</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Tatin de prunes à la Dijonnaise</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> |   |
| Vendredi 09 novembre 2018 | <b>SOIR</b> | <p><b>19h</b></p> <p><b>SOIRÉE FLAMENCO</b></p> <p>avec <b>Chanteur, Guitariste et Danseuse</b> de Flamenco</p> <p>Apéritif et tapas</p> <p>Paëlla</p> <p>Douceur d'Espagne</p> <p><i>Soirée organisée par l'Amicale des Personnels du Lycée Hôtelier</i></p> <p><i>28€ boissons comprises (règlement à l'association par chèque, voire espèces)</i></p>             |   |
| Lundi 12 novembre 2018    | Midi        |  |   |
| Mardi 13 novembre 2018    | Midi        |  | <p>REGION BOURGOGNE</p> <p>Fricassée d'escargot au Chablis et noisettes</p> <p>Estouffade de boeuf bourguignonne<br/>Jardinières de légumes</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> |

| Date                      | Service | GASTRONOMIQUE   | BRASSERIE   |
|---------------------------|---------|---|---|
| Mardi 13 novembre 2018    | SOIR    | <p><b>Soirée de GALA</b><br/> <b>"BLUETS DES VOSGES"</b><br/> <b>Parc Naturel Régional</b><br/> <b>des Ballons des Vosges</b></p> <p>Royal de Foie gras, gelée de bluets</p> <p>Fricassée de cuisses de grenouilles "Retour de la forêt"</p> <p>Pintade en croûte de sel, jus de vinaigre de bluets</p> <p>Légumes en pot au feu automnal aux bluets à l'aigre doux</p> <p>Fromages de nos Vallées et son assortiment de bluets</p> <p>Le Bluet</p> <p><i>32€ boissons comprises</i><br/> <b><u>Paiement uniquement CB ou Chèques</u></b></p> | *   |
| Mercredi 14 novembre 2018 | Midi    | <p>Assiettes de terrine de foie gras</p> <p>Bar grillé, beurre de poivrons rouges<br/>Légumes braisés, riz Pilaf</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>17€ hors boissons</i></p>  | <p>REGION BOURGOGNE</p> <p>Fricassée d'escargot au Chablis et noisettes</p> <p>Estouffade de boeuf bourguignonne<br/>Jardinières de légumes</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> |
| Jeudi 15 novembre 2018    | Midi    |   | <p>REGION BOURGOGNE</p> <p>Feuilleté d'escargots</p> <p>Veau Marengo<br/>Riz pilaf</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>  |

| Date                          | Service     | GASTRONOMIQUE  | BRASSERIE  |
|-------------------------------|-------------|--|--|
| Vendredi 16 novembre 2018     | Midi        | <p>LE BEAUJOLAIS</p> <p>Buffet de charcuteries « Made in Chardin »<br/>et poissons fumés<br/>Cervelle de Canut</p> <p>Filet de sandre poché au Condrieu blanc,<br/>sauce Nantua et jardin de légumes</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Verrine panna cotta exotique</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> |  |
| Lundi 19 novembre 2018        | Midi        |  |  |
| Mardi 20 novembre 2018        | Midi        | <p>LA CHASSE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Filet de limande aux cidres<br/>Crème de poireaux</p> <p>Filet de canard en croûte de pommes de<br/>terre</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>Moëlleux choco, glace vanille</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>  | <p>LA CHASSE</p> <p>Pâté lorrain</p> <p>Poulet sauté<br/>garniture fleuriste</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> |
| <b>Mardi 20 novembre 2018</b> | <b>SOIR</b> |  |  |
| Mercredi 21 novembre 2018     | Midi        | <p>Amuse-bouche</p> <p>Tartare de betteraves soupe d'orties<br/>Finger de merlan beurre de réglisse</p> <p>Demoiselle de poulet jaune jus corsé<br/>Petits légumes confits</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>   | <p>LA CHASSE</p> <p>Pâté lorrain</p> <p>Poulet sauté<br/>garniture fleuriste</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> |

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

| Date                      | Service | GASTRONOMIQUE  | BRASSERIE   |
|---------------------------|---------|--|---|
| Jeudi 22 novembre 2018    | Midi    | <p>Amuse-bouche</p> <p>Tartelette de légumes au Saint-Nectaire</p> <p>Bar en croûte de sel, flan de céleri et son jus mousseux de champignons, et sa pomme darphin</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Sablé breton crémeux aux agrumes</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>  | <p>LA CHASSE</p> <p>Assiette chasseur</p> <p>Fricassée de volaille<br/>Garniture fleuriste</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>  |
| Vendredi 23 novembre 2018 | Midi    | <p>REGION VAL DE LOIRE</p> <p><b>Tables de 4P ou 2P</b></p> <p>Tartare de St-Jacques et fruits de la passion<br/>ou</p> <p>Jalousie de perche sauce mousseline</p> <p>Coquelet en pot au feu du rabassaire</p> <p>Ardoise de fromages de chèvres<br/>et confitures</p> <p>Tarte tatin revisitée, glace caramel<br/>ou</p> <p>Millefeuilles aux mangues et passion,<br/>chocolat blanc</p> <p><b>32€ vins compris</b></p> | <p>REGION VAL DE LOIRE</p> <p><b>Tables de 2P</b></p> <p>Autour de l'œuf</p> <p>Blanquette de poissons de la Loire<br/>Pommes vapeur</p> <p>Pommes au four</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> |
| Lundi 26 novembre 2018    | Midi    |  |   |
| Mardi 27 novembre 2018    | Midi    | <p>LA CHASSE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Ravioles de saumon sauce nantua</p> <p>Carré de veau grand-mère<br/>Flan de brocolis</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>La rencontre de la poire et du vin chaud</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>  | <p>LA CHASSE</p> <p>Dartois au jambon et salade verte</p> <p>Carré de porc poêlée Choisy<br/>Assiette automnale</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>                     |

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

| Date                      | Service | GASTRONOMIQUE   | BRASSERIE   |
|---------------------------|---------|---|---|
| Mardi 27 novembre 2018    | SOIR    | <p>MENU BISTRONOMIE</p> <p>Mise en bouche : Planche de charcuterie à partager</p> <p>Carpaccio veau et noix de Saint- Jacques, bouillon au thé noir fumé et copeaux de foie gras</p> <p>Joue de porc braisée au pain d'épices, crémeux de panais et os à moelle</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>La rencontre de la poire et du vin chaud</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> <p><b><u>Païement uniquement CB ou Chèques</u></b></p> |   |
| Mercredi 28 novembre 2018 | Midi    | <p>Amuse-bouche du moment</p> <p>Petits gris à l'ail des ours<br/>Effilochée de saumon au thé noir</p> <p>Joue de porcelet en mijoté, tombée de charlotte, emmêlée de légumes</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>   | <p>LA CHASSE</p> <p>Dartois au jambon et salade verte</p> <p>Carré de porc poêlée Choisy<br/>Assiette automnale</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>               |
| Jeudi 29 novembre 2018    | Midi    | <p>Amuse-bouche</p> <p>Gambas au pesto gingembre confit éclat de parmesan</p> <p>Craquant de veau aux escargots et beurre persillé, sauce miel et échalotes<br/>Gallettes de courgettes</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>La rencontre de la carotte et de l'orange</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>   | <p>LA CHASSE</p> <p>Croustade d'œufs brouillés</p> <p>Carré de porc poêlé<br/>Garniture Choisy</p> <p>Plateau de fromages<br/>ou<br/>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> |

| Date                      | Service | GASTRONOMIQUE   | BRASSERIE  |
|---------------------------|---------|---|--|
| Vendredi 30 novembre 2018 | Midi    | <p>REGION VAL DE LOIRE<br/><b>Tables de 4P ou 2P</b></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Verrine de saumon fumé et betterave<br/>ou<br/>Royale de saumon et son consommé</p> <p>Carré d'agneau en croute d'herbes<br/>dauphine de potimarron,<br/>poêlée de girolles</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Nougat de tours, sorbet poire<br/>ou<br/>Tarte automnale façon Tatin</p> <p><b>32€ vins compris</b></p> | <p>REGION VAL DE LOIRE<br/><b>Tables de 2P</b></p> <p>Salade tourangelle</p> <p>Filet de sandre beurre aux salicornes<br/>Clafoutis de patate douce</p> <p>Autour de la pomme</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><b>Formule à 10€</b></p> |
| Lundi 03 décembre 2018    | Midi    | <p>THEME : LES PLATS<br/>SIGNATURES DES GRANDS CHEFS</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Grosse noix de Saint-Jacques juste snackée,<br/>chapelure de noix et crème de cidre<br/>de Frédéric Anton</p> <p>Quasi de veau cuit basse température,<br/>betteraves plurielle d'Anne-Sophie Pic</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><b>24€ hors boissons</b></p>  |  |

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

| Date                      | Service | GASTRONOMIQUE   | BRASSERIE  |
|---------------------------|---------|---|--|
| Mardi 04 décembre 2018    | Midi    | <p>LA CHASSE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Filet de sole en croûte de basilic, royal de fenouil et jus d'écrevisses</p> <p>Blanc de pintadeau aux herbes<br/>Risotto vert et crème de coco au curry</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>   | <p>LA CHASSE</p> <p>Talmouse en tricorne et salade verte</p> <p>Carré d'agneau rôti, pomme darphin, endives braisées</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><u>MENU EXAMEN CCE</u><br/><b>Tables de 2P, 3P ou 4P</b><br/>Formule à <b>14€</b><br/>(boissons comprises)</p> |
| Mardi 04 décembre 2018    | SOIR    | <p>MENU BISTRONOMIE</p> <p>Mise en bouche : Planche de charcuterie à partager</p> <p>Carpaccio veau et noix de Saint- Jacques, bouillon au thé noir fumé et copeaux de foie gras</p> <p>Joue de porc braisée au pain d'épices, crémeux de panais et os à moelle</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i><br/><b><u>Paiement uniquement CB ou Chèques</u></b></p> |  |
| Mercredi 05 décembre 2018 | Midi    | <p>Amuse-bouche du moment</p> <p>La petite Niçoise</p> <p>Rouelle de saucisson de Lyon jus au genièvre</p> <p>Pavé de saumon grillé infusion de Reine des prés</p> <p>Petits légumes en bohémienne</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>  | <p>LA CHASSE</p> <p>Talmouse en tricorne et salade verte</p> <p>Carré d'agneau rôti, pomme darphin, endives braisées</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><u>MENU EXAMEN CCE</u><br/><b>Tables de 2P, 3P ou 4P</b><br/>Formule à <b>14€</b><br/>(boissons comprises)</p> |



# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

| Date                      | Service | GASTRONOMIQUE   | BRASSERIE  |
|---------------------------|---------|---|--|
| Jeudi 06 décembre 2018    | Midi    | <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade landaise</p> <p>Sifflet de lapereaux sauce forestière<br/>Garniture fleuriste<br/>Pommes dauphines</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Pommes flambées au Calvados et son moelleux</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>  | <p>LA CHASSE</p> <p>Soupe de poisson</p> <p>Lapin en civet<br/>Spätzle au beurre</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><u>MENU EXAMEN CCF</u><br/><b>Tables de 2P, 3P, 4P</b><br/>Formule à <b>14€</b><br/>(boissons comprises)</p> |
| Vendredi 07 décembre 2018 | Midi    | <p>SAVOIE - HAUTE-SAVOIE</p> <p>Cappuccino de potiron et mousse légère aux diots fumés</p> <p>Filet de truite Gravlax aux arômes de Chartreuse, beurre d'écrevisse</p> <p>Ballotine de volaille fermière aux noix<br/>Dôme de polenta, cœur coulant au Beaufort</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Saveurs chocolatées</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> |  |
| Lundi 10 décembre 2018    | Midi    | <p>THEME : LES PLATS<br/>SIGNATURES DES GRANDS CHEFS</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Grosse noix de Saint-Jacques juste snackée, chapelure de noix et crème de cidre de Frédéric Anton</p> <p>Quasi de veau cuit basse température, betteraves plurielle d'Anne-Sophie Pic</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>        |  |

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

| Date                          | Service     | GASTRONOMIQUE   | BRASSERIE  |
|-------------------------------|-------------|---|--|
| Mardi 11 décembre 2018        | Midi        | <p>LA CHASSE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Gambas sauté et ragoût de légumes en bouillabaisse</p> <p>Poulet aux écrevisses, pommes confites, légumes d'hiver</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>Mont-Blanc cassis</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>   | <p>LA CHASSE</p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Jambonette de volaille aux fruits secs<br/>Gratin dauphinois</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><u>MENU EXAMEN CCF</u><br/><b>Tables de 2P, 3P, 4P</b><br/>Formule à <b>14€</b><br/>(boissons comprises)</p> |
| <b>Mardi 11 décembre 2018</b> | <b>SOIR</b> | <p><b>MENU BISTRONOMIE</b></p> <p>Mise en bouche : Planche de charcuterie à partager</p> <p>Carpaccio veau et noix de Saint- Jacques, bouillon au thé noir fumé et copeaux de foie gras</p> <p>Joue de porc braisée au pain d'épices, crémeux de panais et os à moelle</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i><br/><b><u>Paiement uniquement CB ou Chèques</u></b></p> |  |
| Mercredi 12 décembre 2018     | Midi        | <p>Amuse-bouche du moment</p> <p>Noix de St Jacques en mille feuilles de pomme</p> <p>Œuf poché façon meurette</p> <p>Filet mignon et travers de porc aigre doux<br/>Soufflé de potiron</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>   | <p>LA CHASSE</p> <p>Assiette de charcuterie</p> <p>Jambonette de volaille aux fruits secs<br/>Gratin dauphinois</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><u>MENU EXAMEN CCF</u><br/><b>Tables de 2P, 3P, 4P</b><br/>Formule à <b>14€</b><br/>(boissons comprises)</p>  |

| Date                      | Service | GASTRONOMIQUE  | BRASSERIE   |
|---------------------------|---------|--|---|
| Jeudi 13 décembre 2018    | Midi    | <p>Amuse-bouche</p> <p>Tourte aux grenouilles</p> <p>Magret de canard aux aïelles<br/>Polenta cœur coulant et poêlée de légumes oubliés</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Croquant tiramisu</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>  | <p>LA CHASSE</p> <p>Soupe de poisson</p> <p>Lapin en civet<br/>Spätzle au beurre</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><u>MENU EXAMEN CCF</u><br/><b>Tables de 2P, 3P, 4P</b><br/>Formule à <b>14€</b><br/><i>(boissons comprises)</i></p> |
| Vendredi 14 décembre 2018 | Midi    | <p>AUVERGNE - VALLEE DU RHÔNE</p> <p>Potage Esaü</p> <p>Vol au vent aux gésiers confits et sot l'y laisse</p> <p>Volaille en demi-deuil vert<br/>Pot-au-feu de petits légumes</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Tout un éclair</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>   |   |
| Lundi 17 décembre 2018    | Midi    | <p>THEME : LES PLATS<br/>SIGNATURES DES GRANDS CHEFS</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Grosse noix de Saint-Jacques juste snackée,<br/>chapelure de noix et crème de cidre<br/>de Frédéric Anton</p> <p>Quasi de veau cuit basse température,<br/>betteraves plurielle d'Anne-Sophie Pic</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> |   |

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

| Date                      | Service | GASTRONOMIQUE  | BRASSERIE  |
|---------------------------|---------|--|--|
| Mardi 18 décembre 2018    | Midi    | <p>LE FESTIVAL</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Coquille de poisson dieppoise</p> <p>Duo de boeuf grillé sauce béarnaise</p> <p>Pommes pont-neuf</p> <p>Chartreuse de légumes</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>  | <p>LE FESTIVAL</p> <p>Crème Dubarry</p> <p>Canon de volaille forestière</p> <p>Trilogie de légumes oubliés</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> |
| Mardi 18 décembre 2018    | SOIR    |  |  |
| Mercredi 19 décembre 2018 | Midi    | <p>Amuse-bouche du moment</p> <p>Brochette de gambas coulis de cresson citron et gingembre confits</p> <p>Poireau brûlé vinaigrette de noix</p> <p>Pavé de veau piqué au gras jus tranché</p> <p>Ragoût de légumes</p> <p>Chariot de Fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> | <p>LE FESTIVAL</p> <p>Crème Dubarry</p> <p>Canon de volaille forestière</p> <p>Trilogie de légumes oubliés</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> |
| Jeudi 20 décembre 2018    | Midi    | <p>Amuse-Bouche</p> <p>Déclinaison de foie gras et chutney</p> <p>Filet d'agneau en croûte de choux vert</p> <p>Pomme Anna et billes de légumes glacés</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>  | <p>LA CHASSE</p> <p>Tartare de saumon</p> <p>Epaule d'agneau farcie</p> <p>Gratin à la provençale</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>          |

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

| Date                         | Service     | GASTRONOMIQUE   | BRASSERIE |
|------------------------------|-------------|---|-----------|
| Vendredi 21 décembre 2018    | Midi        | <p>REGION BRETAGNE</p> <p>Tartare d'huîtres et fruits de la passion</p> <p>Raviole de langoustines terminée en salle(flambage+sauce)</p> <p>Pintadeau farci champignons sauce airelles</p> <p>mousseline de choux fleur et pommes fondantes</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Déclinaison de desserts de Noël</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> |           |
| Lundi 24 décembre 2018       | Midi        |   |           |
| Mardi 25 décembre 2018       | Midi        |   |           |
| Mercredi 26 décembre 2018    | Midi        |   |           |
| Jeudi 27 décembre 2018       | Midi        |   |           |
| Vendredi 28 décembre 2018    | Midi        |   |           |
| Lundi 31 décembre 2018       | Midi        |   |           |
| Mardi 01 janvier 2019        | Midi        |   |           |
| <b>Mardi 01 janvier 2019</b> | <b>SOIR</b> |   |           |
| Mercredi 02 janvier 2019     | Midi        |   |           |
| Jeudi 03 janvier 2019        | Midi        |   |           |
| Vendredi 04 janvier 2019     | Midi        |   |           |