

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 01 janvier 2019	Midi		
Mardi 01 janvier 2019	SOIR		
Mercredi 02 janvier 2019	Midi		
Jeudi 03 janvier 2019	Midi		
Vendredi 04 janvier 2019	Midi		
Lundi 07 janvier 2019	Midi		
Mardi 08 janvier 2019	Midi		
Mardi 08 janvier 2019	SOIR		
Mercredi 09 janvier 2019	Midi		
Jeudi 10 janvier 2019	Midi		
Vendredi 11 janvier 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Assiette d'huîtres ou Crumble de fruits de mer au curry</p> <p>Bar servi entier en croûte de sel Pilaf de sarrasin à l'andouille de Guéméné, sauce Mikado</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Entremets caramel beurre salé, pommes caramélisées au chouchen ou Boule de neige fruits rouges</p> <p><i>32€ vins compris</i></p> <p>Tables de 2P et 4P</p>	<p>Rillettes de maquereau et céleri rémoulade en verrine</p> <p>Plat de créativité Lieu jaune sarrasin, fèves</p> <p>Fondant caramel beurre salé</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Lundi 14 janvier 2019	Midi		
Mardi 15 janvier 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Cannelloni de la mer gratiné, petite ratatouille</p> <p>Suprême de caille, jus vert et crème des sous-bois, pommes amandines ou Parmentier de cuisse de pigeon en ballottine et sauce poivrade</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>THEME REGIONAL</p> <p>Planche de charcuterie</p> <p>Tartiflette Salade verte</p> <p>Biscuit de savoie et brochette de fruits</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mardi 15 janvier 2019	SOIR		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mercredi 16 janvier 2019	Midi		<p>Talmouse en tricorne</p> <p>Navarin d'agneau aux pommes</p> <p>Crème brûlée</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 17 janvier 2019	Midi	<p>CUISINE TRADITIONNELLE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons</p> <p>Carré de veau poêlé</p> <p>Tagliatelles de légumes pommes cocottes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p>24€ hors boisson</p>	<p>Jambon cru</p> <p>Jambonnette de volaille Vallée d'Auge</p> <p>Nouilles fraîches</p> <p>Choux chantilly</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Vendredi 18 janvier 2019	Midi	<p>REGION NORMANDIE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Assiette saumon fumé ou Cassiolette d'escargots feuilletée</p> <p>Selle d'agneau jus au cidre</p> <p>Pommes darphin aux cèpes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Bavarois au caramel, pommes flambées et granité poire ou Merveilleux praliné mirabelle</p> <p><i>32€ vins compris</i> Tables de 4P ou 2P</p>	<p>REGION NORMANDIE</p> <p>Aumônière normande</p> <p>Suprême de volaille de Loué farci</p> <p>Pommes darphin</p> <p>Bavarois au caramel</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i> Tables de 2P</p>
Lundi 21 janvier 2019	Midi		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 22 janvier 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Choucroute à la bière et Strudel de sandre au saumon fumé, sauce matelote</p> <p>Filet de canard à l'orange, légumes primeurs ou Gâteau de caille en 2 cuissons, purée de panais et rizotto aux cèpes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>THEME VEGAN</p> <p>Velouté poire et panais</p> <p>Burger Végan</p> <p>Carpaccio d'ananas sorbet coco</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mardi 22 janvier 2019	SOIR		
Mercredi 23 janvier 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Salade de St-Jacques petits légumes craquants</p> <p>Risotto au Gewürztraminer escargot crème d'ail</p> <p>Gigue de chevreuil Grand Veneur Nouilles fraîches petits légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>THEME VEGAN</p> <p>Velouté poire et panais</p> <p>Burger Vegan</p> <p>Carpaccio d'ananas, tartelette citron framboise</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 24 janvier 2019	Midi	<p>CUISINE TRADITIONNELLE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Tarte fine à l'andouillette de Troyes</p> <p>Caille farcie au foie gras Panais braisés et pommeau de choux</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Cerises jubilés</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Tartare de bœuf</p> <p>Canard à l'orange Pommes gaufrettes</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 25 janvier 2019	Midi	<p>NICE</p> <p>Pissaladière</p> <p>Entrée du Jour</p> <p>Dorade grillée au fenouil Artichaut à la barigoule</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Tarte au citron de Menton</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Lundi 28 janvier 2019	Midi	<p>LA CUISINE REVISITEE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Soupe à l'oignon contemporaine, façon Isnard</p> <p>Suprême de poule au pot parfumée à la verveine</p> <p>Jeunes pousses de légumes et girolles</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Mardi 29 janvier 2019	Midi		
Mardi 29 janvier 2019	SOIR		
Mercredi 30 janvier 2019	Midi		
Jeudi 31 janvier 2019	Midi		
Vendredi 01 février 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Entrée du Jour</p> <p>Darne de poisson poché Pommes vapeur</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Ile flottante</p> <p><i>17€ hors boisson</i></p>	

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 04 février 2019	Midi	<p>LA CUISINE REVISITEE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Soupe à l'oignon contemporaine façon Isnard</p> <p>Suprême de poule au pot parfumé à la verveine</p> <p>Jeunes pousses de légumes et girolles</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p>24€ hors boissons</p>	
Mardi 05 février 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Velouté de moule en germiny, œuf poché et asperges</p> <p>Civet de lapereau, polenta croustillante ou Darne de cabillaud Dugléré</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p>24€ hors boisson</p>	<p>Salade italienne</p> <p>Lasagnes</p> <p>Panna Cotta</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mardi 05 février 2019	SOIR	<p>RETOUR DE CHASSE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Tourte de sanglier, réduction au Banyuls et mesclun aux noisettes torréfiées</p> <p>Magret de canard aux épices douces, légumes racines et crémeux de panais</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Assortiment de desserts</p> <p>24€ hors boissons</p>	

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mercredi 06 février 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Œuf à la Beaujolaise</p> <p>Jalousie de boudin noir sur écrasé de pommes de terre</p> <p>Filet de lotte en gigot émulsion de lard gras</p> <p>Risotto aux petits légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>THEME CUISINE EUROPEENNE</p> <p>MENU CREATION Elève</p>
Jeudi 07 février 2019	Midi	<p>CUISINE TRADITIONNELLE</p> <p>Terrine de volaille au potiron et gambas à l'orange</p> <p>Filet de bœuf Wellington</p> <p>Bouquetière de légumes, gratin dauphinois</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Assiette de charcuteries</p> <p>Râble de lapin farci Bohémienne et sa pomme duchesse</p> <p>Framboisier</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Vendredi 08 février 2019	Midi	<p>REGION HAUTS-DE-FRANCE</p> <p>Terrine de paleron de bœuf</p> <p>Salade chicon vinaigrette à la chicorée ou</p> <p>Assiette nordique</p> <p>Turbot rôti servi entier</p> <p>Pommes Anna</p> <p>Croustillant de légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Omelette norvégienne</p> <p><i>32€ vins compris</i></p> <p>Tables de 4P et 2P</p>	<p>REGION HAUTS-DE-FRANCE</p> <p>Caroline de jambon des Ardennes</p> <p>Escalope de veau sauce à la bière</p> <p>Pommes darphin</p> <p>Dessert en verrine</p> <p><i>Formule à 10€</i></p> <p>Tables de 2P</p>
Lundi 11 février 2019	Midi		
Mardi 12 février 2019	Midi		
Mardi 12 février 2019	SOIR		
Mercredi 13 février 2019	Midi		
Jeudi 14 février 2019	Midi		
Vendredi 15 février 2019	Midi		
Lundi 18 février 2019	Midi		
Mardi 19 février 2019	Midi		
Mardi 19 février 2019	SOIR		
Mercredi 20 février 2019	Midi		
Jeudi 21 février 2019	Midi		
Vendredi 22 février 2019	Midi		