

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 25 février 2019	Midi		
Mardi 26 février 2019	Midi		
Mardi 26 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>Chariot de desserts</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Mercredi 27 février 2019	Midi		
Jeudi 28 février 2019	Midi		
Vendredi 01 mars 2019	Midi		
Lundi 04 mars 2019	Midi		
Mardi 05 mars 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Tarte mosellane au sot l'y laisse</p> <p>Couscous de lotte et langoustine à l'orange et épices douces</p> <p>Ou</p> <p>Pavé de bar en crumble d'épices, ragoût de légumes, émulsion d'iode</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert Tout Chocolat</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise</p> <p>Gigot d'agneau rôti et son jus au thym</p> <p>Flageolets à la tomates et pomme amandine</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mardi 05 mars 2019	SOIR		
Mercredi 06 mars 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche du jour</p> <p>Œuf poché Florentine, émulsion de vieux Conté</p> <p>Risotto Vialone chorizo maigre</p> <p>Poulet de Bresse aux morilles</p> <p>Petits légumes confits à la vapeur de thym</p> <p>Variation Tout en Rouge</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise</p> <p>Gigot d'agneau rôti et son jus au thym</p> <p>Flageolets à la tomates et pomme amandine</p> <p>Dessert du Jour</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
Jeudi 07 mars 2019	Midi	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Nems aux deux saumons</p> <p>Agneau en deux cuissons Caviar d'aubergines</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Déclinaison Pommes Poires</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Quiche aux fruits de mer</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Brochettes de fruits au chocolat</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 07 mars 2019	SOIR	<p>Soirée Spéciale "BLEU, BLANC, ROUGE"</p> <p>Croquemis au bleu d'Auvergne et brunoise de légumes, andouille du Val d'Ajol et chutney mangue/poire</p> <p>Tarte fine, noix de Saint-Jacques et fondue de poireaux, jus émulsionné</p> <p>Ballottine de poulet farci aux morilles, gaufre de pommes de terre</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Streusel aux fruits rouges et Mascarpone</p> <p>32€, boissons comprises Paiement uniquement CB ou chèque</p>	
Vendredi 08 mars 2019	Midi	PORTES OUVERTES	
Lundi 11 mars 2019	Midi		
Mardi 12 mars 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Queues de gambas sautées, ratatouille rafraîchie au thym</p> <p>Filet de biche aux senteurs des bois, lard paysan, jus de myrtilles, polenta au cèpes ou Carré de veau primeur</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 12 mars 2019	SOIR	<p>Menu Gastronomique DECOUVERTE "6 plats"</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Entrée</p> <p>Poisson</p> <p>Viande</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p> <p><u>IMPORTANT</u> : Ne pas être allergique !</p> <p><i>24€ hors boisson</i> <i>Paiement uniquement CB ou chèque</i></p>	
Mercredi 13 mars 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche du Jour</p> <p>Tarte de légumes racines crème double raifort</p> <p>Croustillant de pieds de porc jus tranché</p> <p>Carré de veaux perle de sang insert ris de veau</p> <p>Soufflé de potiron</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés aux crevettes</p> <p>Longe de porc rôti et son jus</p> <p>Pomme croquette sifflet de carottes glacées</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 14 mars 2019	Midi	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Moitié salade Nordique, moitié salade Périgourdine</p> <p>Pavé de bar en croûte de pommes de terre, asperges étuvées au lard</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Paris-Brest revisité</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Buffet de crudités</p> <p>Gigot d'agneau rôti</p> <p>Haricots verts, pommes cocotte</p> <p>Dessert du Jour</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 15 mars 2019	Midi	<p>REGION ILE-DE-FRANCE</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Duo d'asperges sauce mousseline</p> <p>Carré de veau en cocotte Gnochis à la Parisienne Poêlée de champignons</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Soufflé au Grand Marnier et suprêmes d'oranges ou Verrine aux trois chocolats Forêt Noire</p> <p><i>32€ apéritif et vins compris</i> Tables de 4P et 2P</p>	<p>REGION ILE-DE-FRANCE</p> <p>Autour de l'œuf en cocotte</p> <p>Entrecôte sauce marchand de vin Pommes Pont-Neuf</p> <p>Tarte Bourdaloue</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i> Tables de 2P</p>
Lundi 18 mars 2019	Midi		
Mardi 19 mars 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Croustillant de saumon, jus de poulet, écrasé de pommes de terre Ou Coquille dieppoise, pâtes fraîches</p> <p>Râble de lapin farci, pommes Anna et légumes confits</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert exotique</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Koulibiac</p> <p>Pavé de bœuf à la moutarde Jeunes poireaux et frites de Cantal</p> <p>Clafoutis</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
Mardi 19 mars 2019	SOIR	<p>Menu Gastronomique DECOUVERTE "6 plats"</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Entrée</p> <p>Poisson</p> <p>Viande</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p> <p><u>IMPORTANT</u> : Ne pas être allergique !</p> <p><i>24€ hors boisson</i> Paiement uniquement CB ou chèque</p>	
Mercredi 20 mars 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche du Jour</p> <p>St Jacques juste bleues, soupe de cresson</p> <p>Risotto Vialone fumé au thym</p> <p>Pavé de veau juste grillé, expression de café</p> <p>Légumes confits en ragout</p> <p>Dessert Amérique du Sud</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Kouloubiac</p> <p>Pavé de bœuf à la moutarde Jeunes poireaux et frites de cantal</p> <p>Clafoutis</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 21 mars 2019	Midi	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Tartelette aux asperges, aux noix et chèvre, mesclun et dentelles de parmesan</p> <p>Pavé de veau basse température sauce arabica</p> <p>Risotto arlequin légumes glacés</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Framboisier</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Assiette de hors-d'oeuvres</p> <p>Côte de veau à la normande Légumes du moment</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Jeudi 21 mars 2019	SOIR	<p style="text-align: center;">SOIREE spéciale POLOGNE "Cracovie, Capitale européenne de la Gastronomie"</p> <p>Zapiekanka baguette avec champ, fromage et ketchup</p> <p>Pierogi (ravioles farcies)</p> <p>Mignon de porc braisé aux oignons à la polonaise</p> <p>Plenzé (galette de pomme de terre) et Zielona kapusta (chou vert en pommeau)</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Moelleux d'agrumes à la Stanislas</p> <p style="text-align: center;"><i>32€, boissons comprises</i> (apéritif, vin blanc, vin rouge, café) <u>Paiement uniquement CB ou chèque</u></p> <p style="text-align: center;">Soirée organisée par les élèves en vue d'un voyage scolaire à Cracovie</p>	
Vendredi 22 mars 2019	Midi	<p style="text-align: center;">MENU CORSE</p> <p>Storzapetti, coulis de tomates</p> <p>Minestrone de légumes et herbes en croûte de pâte feuilletée</p> <p>Veau aux olives</p> <p>Allumettes de polenta</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert</p> <p style="text-align: center;"><i>24€ hors boissons</i></p>	
Lundi 25 mars 2019	Midi		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 26 mars 2019	Midi	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tournedos de saumon rôti, genevoise de crustacés, duo de carottes ou Ravioles de truite de mer aux écrevisses, bouillon corse aux herbes</p> <p>Filet d'agneau en écailles de pommes de terre, mille d'artichauts</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Saucisson brioche et sauce porto</p> <p>Mignon de porc à l'arabica Trilogie de légumes glacés</p> <p>Gratin de fruits et son sabayon</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mardi 26 mars 2019	SOIR		
Mercredi 27 mars 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche du Jour</p> <p>Suspension de gambas, soupe de cresson</p> <p>Risotto Nano Vialone chorizo culard en chips</p> <p>Pavé de veau piqué au gras jus tranché Ragoût de légumes</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Saucisson brioche et sauce porto</p> <p>Mignon de porc à l'arabica Trilogie de légumes glacés</p> <p>Gratin de fruits et son sabayon</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mercredi 27 mars 2019	SOIR	<p>Soirée en TROMPE-L'OEIL</p> <p>Macarons et financiers</p> <p>Le foie gras de canard comme un opéra</p> <p>Ile flottante</p> <p>Comme un nougat au chèvre frais, fruits du mendiant</p> <p>Œuf au plat</p> <p><i>32€, boissons comprises</i> Paielement uniquement CB ou chèque</p>	

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Jeudi 28 mars 2019	Midi	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Gâteau de topinambour, cuisse de grenouille au curcuma ragoût de fèves et de petit pois</p> <p>Gigot d'agneau et son jus au thym Pommes au four et flageolets panachés</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Pêches flambées et sa glace vanille maison</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Aspic de poisson</p> <p>Steack sauté Bercy Pommes dauphine, carottes Vichy</p> <p>Ananas frais</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Vendredi 29 mars 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Trilogie d'antipasti</p> <p>Onglet de bœuf comme une gardianne, confit d'oignon des Cevennes, chartreuse de patates douces, mayonnaise au Banyuls</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Baba Tee Punch</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Lundi 01 avril 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Œufs en croûte de parmesan, émulsion de champignons, tomates confites et cébettes</p> <p>Carré d'agneau cuit à juste température Polenta crémeuse et légumes nouveaux</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 02 avril 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Mille de truite de mer aux légumes, sauce genevoise ou Gâteau de topinambour, cuisses de grenouilles au curcuma, ragoût de fèves et petits pois</p> <p>Paupiette de pintadeau aux légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Mardi 02 avril 2019	SOIR		
Mercredi 03 avril 2019	Midi	<p>Amuse-Bouche du Jour</p> <p>Cannelloni de courgette réduction de tomate</p> <p>Œuf poché coulis de carotte fouetté de café</p> <p>Poulet de Bresse aux giroles Tagliatelles fraîches, petits légumes</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p><u>CCF CAP</u></p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Pavé de saumon grillé, sauce vierge Risotto</p> <p>Tarte fine aux pommes</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i> Tables de 2P</p>
Jeudi 04 avril 2019	Midi	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Saint-Jacques au chutney d'orange et chorizo avec son jus d'orange sanguine au corail</p> <p>Dôme de volaille et foie gras et son jus corsé</p> <p>Gratin de macaroni façon bocuse et tian de légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Déclinaison autour de la fraise</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Déclinaison d'œufs brouillés</p> <p>Curry d'agneau Riz madras</p> <p>Ananas flambé</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Vendredi 05 avril 2019	Midi		
Lundi 08 avril 2019	Midi		
Mardi 09 avril 2019	Midi		
Mercredi 10 avril 2019	Midi		
Jeudi 11 avril 2019	Midi		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS**sous réserve de modifications*

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 12 avril 2019	Midi		
Lundi 15 avril 2019	Midi		
Mardi 16 avril 2019	Midi		
Mercredi 17 avril 2019	Midi		
Jeudi 18 avril 2019	Midi		
Vendredi 19 avril 2019	Midi		