

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
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>	
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 girolles Tagliatelles fraîches, petits légumes</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p><u>CCF CAP</u></p> <p>Apéritif</p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Pavé de saumon grillé, sauce vierge Risotto</p> <p>Tarte fine aux pommes</p> <p>2 verres de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 14€ tout compris</i> Tables de 2P</p>

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
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</p> <p>Riz madras</p> <p>Ananas flambé</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 04 avril 2019	SOIR	<p>Soirée Exceptionnelle au bénéfice de l'association "Petits Princes"</p> <p>Saumon fumé, variation autour de la betterave, mousse de chèvre frais du Val de Loire, coulis de coriandre fraîche, fleur de bourrache</p> <p>Mignon de porc basse température Choux fleur en texture, frite de polenta, coulis de griotte</p> <p>Choux craquelin rhubarbe façon Mojito, sorbet rhubarbe, fleur de pensée</p> <p><i>30€ tout compris</i></p> <p>Paiement sur place, par chèque uniquement</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		
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		
Lundi 22 avril 2019	Midi	FERIE	FERIE
Mardi 23 avril 2019	Midi		
Mardi 23 avril 2019	SOIR		
Mercredi 24 avril 2019	Midi		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Jeudi 25 avril 2019	Midi	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Duo d'asperges et ses deux sauces</p> <p>Tresse de poisson au beurre blanc Risotto au basilic et mini ratatouille</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Millefeuille framboise pistache</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<u>COMPLET</u>
Vendredi 26 avril 2019	Midi		
Lundi 29 avril 2019	Midi		
Mardi 30 avril 2019	Midi	<p><u>MENU C.C.F.</u></p> <p><i>Formule à 14€ tout compris</i></p> <p>Tables de 4P et 2P</p>	
Mardi 30 avril 2019	SOIR		
Mercredi 01 mai 2019	Midi		
Jeudi 02 mai 2019	Midi	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Moitié jambon cru et ses crudites, moitié salade vosgienne revisitée</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes Frites de polenta, purée clamart et billes de légumes glacés</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Vendredi 03 mai 2019	Midi		
Lundi 06 mai 2019	Midi		
Mardi 07 mai 2019	Midi	<p><u>MENU C.C.F.</u></p> <p><i>Formule à 14€ tout compris</i></p> <p>Tables de 4P et 2P</p>	

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 07 mai 2019	SOIR		
Mercredi 08 mai 2019	Midi		
Jeudi 09 mai 2019	Midi	<p>LE FESTIVAL</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Chartreuse de poisson et sa bisque</p> <p>Pavé de bœuf en strates au poivron et basilic légumes grillés et jus de bœuf aux olives</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Ananas flambés et son sorbet</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<u>COMPLET</u>
Vendredi 10 mai 2019	Midi	<p>REGIONS DOM-TOM</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Encornets farcis au boudin antillais, sauce rougaille</p> <p>Lotte piquée à la vanille, beurre aux touches de Ceylan</p> <p>Dauphine de patate douce</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du Jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Lundi 13 mai 2019	Midi		
Mardi 14 mai 2019	Midi	<p><u>MENU C.C.F.</u></p> <p><i>Formule à 14€ tout compris</i></p> <p>Tables de 4P et 2P</p>	
Mardi 14 mai 2019	SOIR		
Mercredi 15 mai 2019	Midi		
Jeudi 16 mai 2019	Midi	<p><u>MENU C.C.F.</u></p> <p><i>Formule à 14€ tout compris</i></p> <p>Tables de 4P et 2P</p>	

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

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 17 mai 2019	Midi	MIDI-PYRENEES Aïoli en salle Mousseline de bar aux asperges, coulis de persil plat Magret de canard, glace de viande au romarin, écrasé de pommes de terre parfumé aux cèpes, caviar de tapenade Assortiment de fromages Rouleaux de printemps exotiques <i>24€ hors boissons</i>	