

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 16 septembre 2019	Midi		
Mardi 17 septembre 2019	Midi		<p>Entrée</p> <p>Navarin d'agneau Bouquetière de légumes</p> <p>Paris-brest</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
<b>Mardi 17 septembre 2019</b>	<b>SOIR</b>		
Mercredi 18 septembre 2019	Midi		<p>Entrée</p> <p>Sauté de veau Bouquetière de légumes</p> <p>Paris-brest</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 19 septembre 2019	Midi		
<b>Jeudi 19 septembre 2019</b>	<b>SOIR</b>		
Vendredi 20 septembre 2019	Midi		
Lundi 23 septembre 2019	Midi		
Mardi 24 septembre 2019	Midi		<p>Légumes à la grecque</p> <p>Filet de saumon à l'oseille Pommes vapeur, fondue de poireaux</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
<b>Mardi 24 septembre 2019</b>	<b>SOIR</b>		

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS


\*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mercredi 25 septembre 2019	Midi	0	<p>Légumes à la grecque</p> <p>Filet de merlan bonne femme</p> <p>Fondue de poireaux, pomme à l'anglaise</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 26 septembre 2019	Midi		
<b>Jeudi 26 septembre 2019</b>	<b>SOIR</b>	<p>Pain de jardin, île flottante aux herbes, tomate confite</p> <p>Saumon fumé, variation autour de la betterave, mousse de chèvre, coulis coriandre et 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>28€ tout compris</i></p> <p><b><i>Paiement uniquement CB ou chèque</i></b></p>	
Vendredi 27 septembre 2019	Midi	<p>Soupe à l'oignon d'Avise et pétales de jambon cru des Ardennes</p> <p>Boudin blanc de Rethel en demi-dôme, sablé aux cèpes, glace de viande</p> <p>Truite à la champenoise</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Séduction violettine et framboisine</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 30 septembre 2019	Midi	<p>Salade de deux saumons aux agrumes</p> <p>Tartare de Bœuf au couteau, pommes pont neuf, salade verte ou Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes pont neuf, salade verte</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Tarte Tatin, crème fouettée</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Mardi 01 octobre 2019	Midi		<p>Quiche au munster</p> <p>Escalope de volaille viennoise Duo de purée pommes de terre et carottes</p> <p>Dessert du Jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
<b>Mardi 01 octobre 2019</b>	<b>SOIR</b>		
Mercredi 02 octobre 2019	Midi		<p>Quiche au Comté</p> <p>Escalope de volaille viennoise Duo de purée pommes de terre et carottes</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 03 octobre 2019	Midi		

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Jeudi 03 octobre 2019	SOIR	<p>SOIREE pour les RESTOS DU CŒUR</p>  <p>Apéritif</p> <p>Cappucino de volaille au cumin</p> <p>Terrine de poisson aux deux saumons, sauce aigrette et salade d'herbes</p> <p>Giglette de volaille farcie, jus corsé au serpolet et parmentier forestier</p> <p>Fingers mousse chocolat avec glace banane citron</p> <p>Café</p> <p>32€ tout compris</p> <p><b><u>Exceptionnellement</u></b>  <b>Paiement uniquement <u>ESPECES</u> ou <u>CHEQUE</u></b></p>	
Vendredi 04 octobre 2019	Midi	<p>Bavarois de céleri et jambon sec</p> <p>Parmentier de canard confit et foie gras poêlé mesclun du jardin</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Pruneaux flambés à l'Armagnac, glace vanille ou Fraîcheur de fruits exotiques</p> <p>24€ hors boissons</p>	

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 07 octobre 2019	Midi	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Œuf de caille, mouillette à l'ail des ours et crème de tomme</p> <p>Cubic de foie gras sur clafoutis de poires caramel de betterave</p> <p>Omble chevalier confit au beurre noisette, céleri rave</p> <p>Filet mignon au foin, réduction à la bière "opercule", légumes racines et tuile au sapin</p> <p>Les fromages de notre ami Steph'</p> <p>Crèmeux fromage blanc, tartare de fruits frais, pétales de meringue</p>	
Mardi 08 octobre 2019	Midi	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Œuf de caille, mouillette à l'ail des ours et crème de tomme</p> <p>Cubic de foie gras sur clafoutis de mirabelles caramel de betterave</p> <p>Omble chevalier confit au beurre noisette, céleri tubéreux et jus d'écrevisses</p> <p>Filet mignon au foin, réduction à la bière "opercule", légumes racines et tuile au sapin</p> <p>Les fromages de notre ami Steph'</p> <p>Crèmeux fromage blanc, tartare de fruits frais, pétales de meringue</p> <p><i>40€ boissons comprises</i></p>	

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 08 octobre 2019	SOIR	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Œuf de caille, mouillette à l'ail des ours et crème de tomme</p> <p>Cubic de foie gras sur clafoutis de poires caramel de betterave</p> <p>Omble chevalier confit au beurre noisette, céleri rave</p> <p>Filet mignon au foin, réduction à la bière "opercule", légumes racines et tuile au sapin</p> <p>Les fromages de notre ami Steph'</p> <p>Crèmeux fromage blanc, tartare de fruits frais, pétales de meringue</p> <p><i>40€ boissons comprises</i></p>	
Mercredi 09 octobre 2019	Midi	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Œuf de caille, mouillette à l'ail des ours et crème de tomme</p> <p>Cubic de foie gras sur clafoutis de poires caramel de betterave</p> <p>Omble chevalier confit au beurre noisette, céleri rave</p> <p>Filet mignon au foin, réduction à la bière "opercule", légumes racines et tuile au sapin</p> <p>Les fromages de notre ami Steph'</p> <p>Crèmeux fromage blanc, tartare de fruits frais, pétales de meringue</p> <p><i>40€ boissons comprises</i></p>	

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Jeudi 10 octobre 2019	Midi	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Œuf de caille, mouillette à l'ail des ours et crème de tomme</p> <p>Cubic de foie gras sur clafoutis de poires caramel de betterave</p> <p>Omble chevalier confit au beurre noisette, céleri rave</p> <p>Filet mignon au foin, réduction à la bière "opercule", légumes racines et tuile au sapin</p> <p>Les fromages de notre ami Steph'</p> <p>Crèmeux fromage blanc, tartare de fruits frais, pétales de meringue</p> <p><i>40€ boissons comprises</i></p>	
Jeudi 10 octobre 2019	SOIR	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Œuf de caille, mouillette à l'ail des ours et crème de tomme</p> <p>Cubic de foie gras sur clafoutis de poires caramel de betterave</p> <p>Omble chevalier confit au beurre noisette, céleri rave</p> <p>Filet mignon au foin, réduction à la bière "opercule", légumes racines et tuile au sapin</p> <p>Les fromages de notre ami Steph'</p> <p>Crèmeux fromage blanc, tartare de fruits frais, pétales de meringue</p> <p><i>40€ boissons comprises</i></p> <p><i>Présentation uniquement CP sur demande</i></p>	

# MENUS\* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

\*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 11 octobre 2019	Midi	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Œuf de caille, mouillette à l'ail des ours et crème de tomme</p> <p>Cubic de foie gras sur clafoutis de poires caramel de betterave</p> <p>Omble chevalier confit au beurre noisette, céleri rave</p> <p>Filet mignon au foin, réduction à la bière "opercule", légumes racines et tuile au sapin</p> <p>Les fromages de notre ami Steph'</p> <p>Crèmeux fromage blanc, tartare de fruits frais, pétales de meringue</p>	
Lundi 14 octobre 2019	Midi		
Mardi 15 octobre 2019	Midi		<p>Œuf poché en gelée</p> <p>Lapin à la moutarde</p> <p>Nouilles fraîches</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
<b>Mardi 15 octobre 2019</b>	<b>SOIR</b>		
Mercredi 16 octobre 2019	Midi		<p>Œuf poché Florentine</p> <p>Lapin à la moutarde</p> <p>Nouilles fraîches</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 17 octobre 2019	Midi		
<b>Jeudi 17 octobre 2019</b>	<b>SOIR</b>		



Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 18 octobre 2019	Midi	<p>Gambas amoureuses</p> <p>Fricassée de girolles au vin jaune façon VGE</p> <p>Râble de lapin, sauce suprême aux escargots et légumes du potager</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Cerises jubiléés et émulsion à la pistache</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Planche de charcuterie</p> <p>Steak sauté beurre maître d'hôtel pomme purée et légumes glaces</p> <p>Oeufs à la neige</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>