

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 09 mars 2020	Midi		
Mardi 10 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Moitié salade nordique Moitié salade perigourdine</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>	
Mardi 10 mars 2020	SOIR	<p>Accras de morue et accras aux légumes, mini quiche aux poireaux</p> <p>Déclinaison autour du topinambour et Saint-Jacques sauté au beurre</p> <p>Carré d'agneau en croûte de thym, garniture à la française revisitée</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Paris Brest à la pistache et au praliné (inspiration de Cédric Grolet)</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> <p>Païement uniquement CB ou chèque</p>	
Mercredi 11 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Poulet en croûte de pain, farandole de légumes</p> <p>Strudel de sandre au saumon fumé, sauce matelote et choucroute</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Saucisson brioche et sauce porto</p> <p>Pavé de Veau piqué au gras Trilogie de légumes glacés</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 12 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Méli-mélo ris de veau et rognons</p> <p>Truite façon Chartreuse Légumes du moment</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Saucisson brioche et sauce porto</p> <p>Mignon de porc à l'arabica Trilogie de légumes glacés</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 12 mars 2020	SOIR	<p>Escalope de foie gras poêlée (associé à un fumage minute)</p> <p>Saucisson en brioche, sauce madère <u>OU</u> Papillote de poisson, petits légumes, sauce crustacée</p> <p>Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf <u>OU</u> Bœuf stroganoff, purée de pomme de terre et légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Mon St-Honoré</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> <p>Paiement uniquement CB ou chèque</p>	
Vendredi 13 mars 2020	Midi		
Lundi 16 mars 2020	Midi		
Mardi 17 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Tartelette aux asperges, aux noix et au 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>Panier de printemps</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 17 mars 2020	SOIR	<p>Carpaccio de Saint-Jacques</p> <p>Feuilleté mousse de betteraves et rouget snacké au thym</p> <p>Filet mignon en croûte d herbes, jus de cresson, coulis de petits pois, asperges vertes grillées et légumes verts</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Entremet génoise ganache vanille et bavaroise aux fruits rouges avec sorbet framboise</p> <p>Mini-choux garnis et tuiles d amandes</p> <p><i>32€ boissons comprises</i></p> <p>Païement uniquement CB ou chèque</p>	
Mercredi 18 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Gratin de sole aux écrevisses</p> <p>Filet mignon de porc fumé au foin Ecrasé de pommes de terre, légumes glacés</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Œuf croustillant en meurette d'escargots</p> <p>Filet de dorade aux olives et basilic Coulis de poivron, fine ratatouille</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 19 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Dos de saumon façon grenobloise</p> <p>Boeuf à la ficelle Légumes du Pot-Au-Feu</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Fondant chocolat, insert fruits rouges et exotiques</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Oeuf croustillant en moeurette d'escargot</p> <p>Filet de dorade aux olives et basilic Coulis de poivron fine ratatouille</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 19 mars 2020	SOIR	<p>Effiloché de lapin parmentière, sauce dijonnaise</p> <p>Œuf bio parfait selon Frédéric Anton</p> <p>Pavé de bœuf, sauce escargots Risotto et légumes croquants</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Verrines Madeleine</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> <p>Paiement uniquement CB ou chèque</p>	
Vendredi 20 mars 2020	Midi	<p>Huîtres de Bouzigues gratinées et émulsion au bleu des Causses</p> <p>Trilogie d'antipasti</p> <p>Pièce de bœuf comme une gardienne, confit d'oignons des Cévennes, chartreuse de patates douces</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Moëlleux citron vert, orange, basilic</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Lundi 23 mars 2020	Midi		
Mardi 24 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</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 Pomme 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>Œufs brouillés, bohémienne de légumes</p> <p>Pintadeau rôti sur canapé Garniture Grand-Mère</p> <p>Tarte fine façon bourdaloue</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mardi 24 mars 2020	SOIR		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mercredi 25 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Croustillant de saumon, jus de poulet</p> <p>Parmentier de joues de bœuf en strates poivron et basilic</p> <p>Légumes grillés jus réduit</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Oeuf florentine, vieux Comté</p> <p>Filet de saumon à l'oseille Jardinière</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 26 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Cuisses de grenouille en bouillon gras</p> <p>Côte de veau façon normande</p> <p>Légumes du moment</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Oeufs brouillés, bohémienne de légumes, tuiles d'olive noire</p> <p>Escalope de volaille à la crème petit pois à la française</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 26 mars 2020	SOIR	<p>Ravioles de foie gras</p> <p>Haddock, sauce fumé vin blanc, salade de lentilles</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes et légumes de saison</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Verrines Madeleine</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> <p>Paiement uniquement CB ou chèque</p>	

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 27 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Asperges aux deux sauces</p> <p>Magret de canard, glace de viande au romarin, écrasé de pommes de terre parfumé aux cèpes, caviar de tapenade</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Croquant glacé vanille framboise</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p><u>MENU EXAMEN</u></p> <p>Assiette de saumon fumé</p> <p>Magret de canard Tomates fleuristes Tagliatelles fraîches</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Pêche flambée</p> <p><i>14€ hors boissons</i></p> <p><u>Tables de 2P</u></p>
Lundi 30 mars 2020	Midi		
Mardi 31 mars 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</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 macaronis façon Bocuse et tian de légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Souvenirs d'enfance</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Avocat aux crevettes</p> <p>Filet de merlan bonne femme Riz Arlequin</p> <p>Charlotte aux fruits</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 31 mars 2020	SOIR	<p>Planche de charcuteries à partager</p> <p>Huître chaude et sabayon maître d'hôtel, salade d'algues au soja</p> <p>Tartare aux deux saumons</p> <p>Côtes d'agneau et épaule rôtie Légumes de saison</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Mousse aux trois chocolats et caramel</p> <p><i>32€ boissons comprises</i></p> <p>Paiement uniquement CB ou chèque</p>	
Mercredi 01 avril 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Risotto aux fruits de mer à la manière d'une paëlla</p> <p>Pavé de bœuf en strates poivron et basilic Légumes grillés jus réduit</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>La Petite Niçoise</p> <p>Quenelle poisson sauce Nantua Riz</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 02 avril 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Fricassée de lotte façon bouillabaisse</p> <p>Magret de canard laqué Légumes du moment</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Vacherin glacé vanille framboises</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Gaspacho</p> <p>Filet de sole sauce bonne femme Riz Arlequin</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 02 avril 2020	SOIR	<p><u>BTS BLANC</u></p> <p>MENU DU CHEF B.</p> <p>Amuse-Bouches</p> <p>Entrée</p> <p>Plat</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert</p> <p><i>24€ hors boisson</i></p> <p><u>Table de 8P</u></p> <p>Paiement uniquement CB ou chèque</p>	
Vendredi 03 avril 2020	Midi		
Lundi 06 avril 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Soupe à l'oignon contemporaine façon Isnard</p> <p>Suprême de poule au pot à la verveine Jeunes pousses et légumes, poêlée de girolles</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Macaron citron vert et framboise, glace verveine</p> <p><i>24€ hors boisson</i></p>	
Mardi 07 avril 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Ballottine de canard aux pistaches et ses crudités</p> <p>Dos de cabillaud en écailles de pommes de terre, duxelles de champignons et caviar d'aubergines</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Nougat glacé en habit noir</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Assiette de hors-d'œuvre</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>

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

**sous réserve de modifications*

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 07 avril 2020	SOIR	<p>BRASSERIE DE LUXE</p> <p>Mousse de sardines et pain croustillant</p> <p>Feuilleté au deux asperges, sauce mousseline</p> <p>Sole meunière, déclinaison autour de la pomme de terre</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Crêpes Suzette</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p> <p>Paiement uniquement CB ou chèque</p>	
Mercredi 08 avril 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Velouté de moules en germiny, œufs pochés et asperges</p> <p>Carré de veau Légumes primeurs</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>MENU DU CHEF M.</p> <p>Entrée</p> <p>Plat</p> <p>Dessert</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 09 avril 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Carpaccio de Saint-Jacques aux saveurs d'agrumes</p> <p>Pavé de bœuf façon bourgeoise Légumes du moment</p> <p>Assortiment de 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
Jeudi 09 avril 2020	SOIR	<p><u>BTS BLANC</u></p> <p>MENU DU CHEF B.</p> <p>Amuse-Bouches</p> <p>Entrée</p> <p>Plat</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert</p> <p><i>24€ hors boisson</i></p> <p><u>Tables de 2P ou 6P</u></p> <p>Paielement uniquement CB ou chèque</p>	
Vendredi 10 avril 2020	Midi		
VACANCES de PRINTEMPS			