

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION : JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT PAR CB OU CHEQUE UNIQUEMENT

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 14 septembre 2020	Midi		
Mardi 15 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Bouchées à la reine</p> <p>Suprême de poulet farci duxelles</p> <p>Râpe de pommes de terre</p> <p>Légumes tournés glacés</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Cocktail florida</p> <p>Gigolette de volaille forestière</p> <p>Spaetzle maison</p> <p>Crème renversée caramel</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mardi 15 septembre 2020	SOIR		
Mercredi 16 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Chartreuse de merlan au macaroni</p> <p>Bavette aux échalotes caramélisées</p> <p>Tulipe de pommes noisettes</p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Crème de fenouil fromage battu</p> <p>Crumble de jambon sec ou Melon au Porto</p> <p>Carré de porc poêlé</p> <p>Petits légumes confits au beurre</p> <p>Tarte aux quetsches</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 17 septembre 2020	Midi		
Jeudi 17 septembre 2020	SOIR		
Vendredi 18 septembre 2020	Midi		<p>Gaspacho Andalou</p> <p>Tartare de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Salade</p> <p>Tartelette litchi framboise</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Lundi 21 septembre 2020	Midi		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION : JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT PAR CB OU CHEQUE UNIQUEMENT

Mardi 22 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Filet de Saint Pierre rôti sur peau Gros macaronis farcis en tête de moine</p> <p>Blanc de pintadeau aux herbes Risotto vert Crème de coco au curry</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Forêt noire revisitée</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Avocat crevettes</p> <p>Poulet rôti et son jus Pommes sautées à cru</p> <p>Tarte aux quetsches à l'alsacienne</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mercredi 23 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Déclinaison de saumon</p> <p>Bar en croûte de sel, flan de céleri, son jus mousseux de champignons et ses pommes Darphin</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Tomate de saumon fumé Crème de poivron rouge</p> <p>Poulet basquaise Boulgour saveur de couscous</p> <p>Ananas flambé ou Saint Honoré</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 24 septembre 2020	Midi		
Jeudi 24 septembre 2020	SOIR		
Vendredi 25 septembre 2020	Midi		
Lundi 28 septembre 2020	Midi		<p>Tourte aux champignons</p> <p>Ballottine de volaille Ratatouille et riz pilaf Sauce suprême</p> <p>Crème brûlée</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

ATTENTION : JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT PAR CB OU CHEQUE UNIQUEMENT

Mardi 29 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Noix de Saint-Jacques et poitrine fumée rôtie Coulis de poivrons et langoustines sautées Nougatine de Comté</p> <p>Veau fermier cuit rosé Jus de yusu Lasagnes de poitrine</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Légumes à la grecque</p> <p>Poulet rôti et son jus Pommes sautées à cru</p> <p>Entremets et litchis flambés</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Mercredi 30 septembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Gambas au pesto, gingembre confit, éclats de parmesan</p> <p>Craquant de veau aux escargots et beurre persillé, sauce miel et échalotes, galette de courgettes et risotto aux cèpes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	<p>Tartare de betteraves Soupe de chlorophylle ou Cocktail de crevettes</p> <p>Bouchon de filet de merlan Nantua Risotto aux légumes</p> <p>Entremets Singapour</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 01 octobre 2020	Midi		<p>Welch ou Assiette nordique</p> <p>Irish stew ou Dos de cabillaud en fish and chips</p> <p>Ch'tiramisu ou flambage</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 01 octobre 2020	SOIR		

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION : JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT PAR CB OU CHEQUE UNIQUEMENT

Vendredi 02 octobre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Soupe à l'oignon d'Avise et pétales de jambon cru des Ardennes</p> <p>Boudin blanc de Reithel en demi-dôme Sablé aux cèpes Glace de viande Truite à la Champenoise</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p>24€ hors boissons</p>	<p>Gaspacho Andalou</p> <p>Tartare de bœuf Frites Salade</p> <p>Tartelette litchee, framboise</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p>Formule à 10€</p>
Lundi 05 octobre 2020	Midi		<p>Tourte aux champignons</p> <p>Ballottine de volaille Ratatouille et riz pilaf Sauce suprême</p> <p>Crème brûlée</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p>Formule à 10€</p>
Mardi 06 octobre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Tourte de homard ganache Courge et châtaigne</p> <p>Poulette en deux cuissons Ecrevisses Risotto crémeux et pleurotes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Déclinaison autour de la pomme</p> <p>24€ hors boissons</p>	<p>Salade du monde</p> <p>Carré de porc Poêlée Choisy</p> <p>Crème brûlée à la bergamote</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p>Formule à 10€</p>
Mercredi 07 octobre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Salade landaise</p> <p>Sifflet de lapereau sauce forestière Garniture fleuriste pommes dauphines</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p>24€ hors boissons</p>	<p>Parmentier de pommes fruits au boudin noir</p> <p>Cuisse de poulet jaune aux morilles</p> <p>Gratin dauphinois Salsifis au jus d'amandes</p> <p>Café liégeois ou Forêt Noire</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p>Formule à 10€</p>

MENUS* RESTAURANTS D'APPLICATION - CLIENTS

*sous réserve de modifications

ATTENTION : JUSQU'AU 1ER OCTOBRE 2020 PAIEMENT PAR CB OU CHEQUE UNIQUEMENT

Jeudi 08 octobre 2020	Midi		<p>Welch ou Assiette nordique</p> <p>Irish stew ou Dos de cabillaud en fish and chips</p> <p>Ch'tiramisu ou flambage</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Jeudi 08 octobre 2020	SOIR	<p>Amuse-bouches : Consommé VGE ***</p> <p>Oeuf mimosa ***</p> <p>Râble de lapin à la moutarde ou Filet de sole bonne femme ***</p> <p>Assortiment de fromages ou Millefeuille</p> <p><i>Menu à 10€</i></p>	
Vendredi 09 octobre 2020	Midi	<p>Amuse-bouches</p> <p>Croustillant d'escargots crémeux au persil plat</p> <p>Cuisse de grenouilles curcuma et coco Gâteau de topinambour</p> <p>Pièce de bœuf à la Bourguignonne Pomme de terre Bucher</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p><i>24€ hors boissons</i></p>	
Lundi 12 octobre 2020	Midi	<p>SEMAINE DU GOÛT La gastronomie tout en couleurs</p>	
Mardi 13 octobre 2020	Midi		
Mercredi 14 octobre 2020	Midi		
Jeudi 15 octobre 2020	Midi		
Jeudi 15 octobre 2020	SOIR		
Vendredi 16 octobre 2020	Midi		