

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

**Masque obligatoire - Gel hydro alcoolique à disposition
Maximum 10 personnes par table**

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 02 novembre 2020	Midi	Cuisine historique "d'hier à aujourd'hui" Amuse-bouche Tourte de volaille aux épices Escoffier Saumon de fontaine en Bellevue sauce mousquetaire Carré de veau poêlé garniture Choisy jus tranché au Foie gras Assortiment de fromages Religieuse revisitée <i>Menu à 24€ hors boissons</i>	 Assiette de la mer Entrecôte beurre maître d'hôtel Pommes pont-neuf Salade Feuilleté ananas 1 verre de vin + 1 café <i>Formule à 10 €</i>
Mardi 03 novembre 2020	Midi		 Crème de potiron Steak sauté Bercy Gratin de chou-fleur Pruneaux flambés et glace vanille 1 verre de vin + 1 café <i>Formule à 10€</i>
Mercredi 04 novembre 2020	Midi		 Œuf poché florentine crème de vieux Comté Dos de cabillaud vapeur de thé noir Petits légumes glacés Forêt Noire 1 verre de vin + 1 café <i>Formule à 10€</i>

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

Masque obligatoire - Gel hydro alcoolique à disposition
Maximum 10 personnes par table

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Jeudi 05 novembre 2020	Midi		Planche de charcuteries à partager ou Assiette d'huitres Brochette de bœuf au piment d'Espelette Croquette aux herbes et jus au serpolet ou Croque monsieur au saumon Salade fraîcheur aux artichauts Buffet de desserts <i>Menu à 14€ hors boissons</i>
Vendredi 06 novembre 2020	Midi	Cappuccino de potiron et mousse légère aux diots fumés Quenelle de brochet sauce nantua Ballottines de volaille fermière aux noix Dôme de polenta au Beaufort Légumes glacés Assortiment de fromages Forêt noire <i>Menu à 24€ hors boissons</i>	
Lundi 9 novembre 2020	Midi		Assiette de la mer Entrecôte beurre maître d'hôtel Pommes pont-neuf Salade Feuilleté ananas 1 verre de vin + 1 café <i>Formule à 10 €</i>
Mardi 10 novembre 2020	Midi		
Mercredi 11 novembre 2020	Midi		

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

Masque obligatoire - Gel hydro alcoolique à disposition
Maximum 10 personnes par table

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Jeudi 12 novembre 2020	Midi		Planche de charcuteries à partager ou Assiette d'huitres Brochette de bœuf au piment d'Espelette Croquette aux herbes et jus au serpolet ou Croque monsieur au saumon Salade fraîcheur aux artichauts Buffet de desserts <i>Menu à 14€ hors boissons</i>
Vendredi 13 novembre 2020	Midi		La planche Vosgienne Buffet de gourmandises 1 verre de vin + 1 café <i>Formule à 10€</i>
Lundi 16 novembre 2020	Midi		
Mardi 17 novembre 2020	Midi		
Mercredi 18 novembre 2020	Midi		
Jeudi 19 novembre 2020	Midi		Planche de charcuteries à partager ou Assiette d'huitres Brochette de bœuf au piment d'Espelette Croquette aux herbes et jus au serpolet ou Croque monsieur au saumon Salade fraîcheur aux artichauts Buffet de desserts <i>Menu à 14€ hors boissons</i>

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

**Masque obligatoire - Gel hydro alcoolique à disposition
Maximum 10 personnes par table**

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Jeudi 19 novembre 2020	SOIR	<p>Le Beaujolais</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Planche de charcuteries Lyonnaise</p> <p>Suprême de poularde sauce américaine ou Matelote de poisson d'eau sauce au vin rouge</p> <p>Tarte Tatin aux Pralines Glace vanille</p> <p><i>Menu tout compris à 30€</i></p>	
Vendredi 20 novembre 2020	Midi	<p>Amuse-bouche</p> <p>Buffet de charcuteries "Made in Chardin" Poissons fumés Cervelle de Canut</p> <p>Filet de sandre en portefeuille sauce Nantua Jardin de légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Poire rôtie aux raisins et aux noix ou Tartelette chocolat et praliné</p> <p><i>Menu à 24€ hors boissons</i></p>	

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

Masque obligatoire - Gel hydro alcoolique à disposition
Maximum 10 personnes par table

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Lundi 23 novembre 2020	Midi	Amuse-bouche Nems à l'andouille du Val D'Ajol sauce ravigote ou Crème de lentilles vertes Croutons de foie gras et crème de lard paysan Bur'dog de volaille à la tome Churros de patate douce et ketchup maison ou Carré de porc laqué au miel de sapin Wok de légumes oubliés Assortiment de fromages Dessert du jour <i>Menu à 24€ hors boissons</i>	
Mardi 24 novembre 2020	Midi		
Mercredi 25 novembre 2020	Midi		
Jeudi 26 novembre 2020	Midi	Gressins et tapenade de Nyons Carpaccio de St Jacques et veau bouillon au thé fumé Joue bœuf braisé bourgeoise Purée de panais et légumes fondants Assortiment de fromages Riz impératrice <i>Menu à 24€ hors boissons</i>	
Jeudi 26 novembre 2020	SOIR	Bretagne Huîtres pochées sabayon salicorne Moules au homard Bar cuit entier en croûte de sel ou Filet mignon de porc en croûte de sarrasin, jus réduit Assortiment de fromages Crêpe flambée ou Crêpe Suzette <i>Menu à 24 € hors boissons</i>	

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

**Masque obligatoire - Gel hydro alcoolique à disposition
Maximum 10 personnes par table**

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 27 novembre 2020	Midi	Amuse-bouche Dos de Féra à la Grenobloise Pintadeau rôti sur canapé Gargouillou Gratin Dauphinois Assortiment de fromages Entremets cassis framboise Petits fours <i>Menu à 24€ hors boissons</i>	
Lundi 30 novembre 2020	Midi		
Mardi 01 décembre 2020	Midi		
Mercredi 02 décembre 2020	Midi		CCF : uniquement des tables de 2 Amuse-bouche Flammiche aux poireaux Blanquette de veau Jardinière de légumes Pâtes fraîches Ananas flambés 1 verre de vin + 1 café <i>Formule à 10 €</i>
Jeudi 03 décembre 2020	Midi	Gressins et tapenade de Nyons Carpaccio de Saint-Jacques et veau bouillon au thé fumé Joue bœuf braisé bourgeoise Purée de panais et légumes fondants Assortiment de fromages Dessert du jour <i>Menu à 24€ hors boissons</i>	

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

**Masque obligatoire - Gel hydro alcoolique à disposition
Maximum 10 personnes par table**

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Vendredi 04 décembre 2020	Midi	<p>Trilogie de potage Esaü</p> <p>Vol au vent aux gésiers confits et sot l'y laisse flambés Fricassée de champignons</p> <p>Truite à l'Apremont Gratin de Crozets et Crosnes persillés</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Entremets cassis framboise Petits fours</p> <p><i>Menu à 24€ hors boissons</i></p>	<p>La planche Vosgienne</p> <p>Buffet de gourmandises</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Lundi 07 décembre 2020	Midi	<p>Tarte au Maroilles</p> <p>Crème de witloof à la Hoegaarden Coulis cresson et noix de Saint-Jacques ou Assiette de poissons fumés</p> <p>Tronçon de turbot poché sauce hollandaise, garniture Dieppoise et riz Ou Gigot et côte d'agneau des Prés salés Caillette d'abats et garniture hortillonnage</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Pommes flambées au Calvados</p> <p><i>Menu à 24€ hors boissons</i></p>	<p>Terrine de saumon, émulsion</p> <p>Filet de pintade rôti basse température Jus réduit aux champignons Légumes racine</p> <p>Buche bavaoises aux agrumes</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10 €</i></p>

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

**Masque obligatoire - Gel hydro alcoolique à disposition
Maximum 10 personnes par table**

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 08 décembre 2020	Midi		
Mercredi 09 décembre 2020	Midi		
Jeudi 10 décembre 2020	Midi	<p>Gressins et tapenade de Nyons</p> <p>Carpaccio de Saint-Jacques et veau Bouillon au thé fumé</p> <p>Joue bœuf braisé bourgeoise Purée de panais et légumes fondants</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Croquant tiramisu</p> <p><i>Menu à 24€ hors boissons</i></p>	
Vendredi 11 décembre 2020	Midi	<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>Poire Belle Dijonnaise ou Entremets Noa</p> <p><i>Menu à 24€ hors boissons</i></p>	<p>Assiette coquillages et crustacés</p> <p>Suprême de volaille aux morilles Gratin de pommes de terre et petits légumes glacés</p> <p>Sabayon de fruits au Champagne</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10€</i></p>
Lundi 14 décembre 2020	Midi	<p>Huître gratinée au sabayon</p> <p>Salade périgourdine Copeaux de foie gras et noix de Quercy ou Jambon de Bayonne</p> <p>Dorade royale grillée beurre monté au fenouil et gratin de légumes au piment d'Espelette ou Magret de canard Pommes sarladaise et jus truffé</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Cannelé bordelais Tarte aux noix</p> <p><i>Menu à 24€ hors boissons</i></p>	<p>Terrine de saumon, émulsion</p> <p>Filet de pintade rôti basse température Jus réduit aux champignons Légumes racine</p> <p>Buche bavaroises aux agrumes</p> <p>1 verre de vin + 1 café</p> <p><i>Formule à 10 €</i></p>

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

Masque obligatoire - Gel hydro alcoolique à disposition
Maximum 10 personnes par table

Date	Service	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
Mardi 15 décembre 2020	Midi		
Mercredi 16 décembre 2020	Midi		
Jeudi 17 décembre 2020	Midi		
Jeudi 17 décembre 2020	SOIR	Sud-Ouest Saumon fumé minute Foie gras de canard poêlé Garniture autour du panais Magret de canard jus aux fruits rouges Garniture d'hiver Assortiment de fromages Pruneaux flambés Sorbet aux griottes Tuile aux noix <i>Menu à 24 € hors boissons</i>	
Vendredi 18 décembre 2020	Midi	Gambas amoureuses Fricassée de girolles au vin Jaune Râble de lapin Sauce suprême aux escargots Légumes du potager Assortiment de fromages Cerises Jubiléées et émulsion à la pistache ou Bûche <i>Menu à 24€ hors boissons</i>	Assiette coquillages et crustacés Suprême de volaille aux morilles Gratin de pommes de terre et petits légumes glacés Sabayon de fruits au Champagne 1 verre de vin + 1 café <i>Formule à 10€</i>