

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
lundi 8 novembre	MIDI		
mardi 9 novembre	MIDI		<p>Assiette de hors d'oeuvre</p> <p>Magret Canard Miel Saltimbocca Légumes</p> <p>Feuillantine Framboise Diplomate</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 10 €</p>
mercredi 10 novembre	MIDI	<p>Amuse-bouche</p> <p>Canelloni à l'andouille du Val D'Ajol, sauce ravigote ou Crème de lentilles vertes, croustons de foie gras et crème de lard paysan</p> <p>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</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Muffin et cake citron</p> <p>24 € hors boissons</p>	<p>Œuf meurette</p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Fruits flambés</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 10 €</p>
jeudi 11 novembre	MIDI	FERIE	
vendredi 12 novembre	MIDI	<p>Amuse-bouche</p> <p>Trilogie d'antipasti</p> <p>Pièce de bœuf comme une gardianne, confit d'oignon des Cévennes, chartreuse de patates douces</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Moelleux citron vert orange basilic</p> <p>24€ hors boissons</p>	

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

lundi 15 novembre	MIDI		<p>Salade de gésiers et foies de volailles</p> <p>Roulade Merlan Arlequin Nouilles fraîches</p> <p>Dessert</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 10 €</p>
mardi 16 novembre	MIDI		
mercredi 17 novembre	MIDI	<p>Amuse-bouche</p> <p>Dartois jambon ou assiette de charcuterie Salade vosgienne</p> <p>Choucroute de la mer Ou choucroute garnie</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert Omelette norvégienne</p> <p>24 € hors boissons</p>	<p>Tataki de saumon, wok de légumes</p> <p>Burger de bœuf, frites pomme de terre et patate douce Ou Assiette sud américaine</p> <p>Buffet de dessert : Bananes flambées ou Blanc manger noix de coco, Ananas rôti ou Millefeuille mangue et citron vert</p> <p>Formule à 10 €</p>
jeudi 18 novembre	MIDI	<p>Planche de charcuteries à partager ou Assiette d'huitres</p> <p>Brochette de boeuf au piment d'Espelette</p> <p>Croquette aux herbes et jus au serpolet ou Croque monsieur au saumon Salade fraîcheur aux artichauts</p> <p>Buffet de dessert</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 17 €</p>	

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

vendredi 19 novembre	MIDI	<p>Buffet de charcuteries « Made in Chardin » terrines de poissons , cervelle de Canut</p> <p>Filet de sandre en portefeuille, sauce Nantua et jardin de légumes</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Poire rôtie aux raisins et aux noix</p> <p>24€ hors boissons</p>	<p>Poulet sauté chasseur Pommes nature Petits Pois Flamande</p> <p>Crumble poire pomme</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 10 €</p>
lundi 22 novembre	MIDI		
mardi 23 novembre	MIDI		
mercredi 24 novembre	MIDI		<p>Tataki de saumon, wok de légumes</p> <p>Burger de bœuf, frites pomme de terre et patate douce Ou Assiette sud américaine</p> <p>Buffet de dessert : Bananes flambées ou Blanc manger noix de coco, Ananas rôti ou Millefeuille mangue et citron vert</p> <p>Formule à 10 €</p>
jeudi 25 novembre	MIDI	<p>Planche de charcuteries à partager ou Assiette d'huitres</p> <p>Brochette de boeuf au piment d'Espelette</p> <p>Croquette aux herbes et jus au serpolet ou Croque monsieur au saumon Salade fraîcheur aux artichauts</p> <p>Buffet de dessert</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 17 €</p>	
jeudi 25 novembre	SOIR		

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

vendredi 26 novembre	MIDI	<p>Amuse bouche</p> <p>Mousseline de bar, coulis de persil plat</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>Rouleaux de printemps exotiques</p> <p>24 € hors boissons</p>	
lundi 29 novembre	MIDI		
mardi 30 novembre	MIDI		
mercredi 1 décembre	MIDI		
jeudi 2 décembre	MIDI	<p>Gressins et tapenade de Nyons</p> <p>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé</p> <p>Joue de boeuf braisé bourgeoise Purée de panais et légumes fondants</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert</p> <p>24 € hors boissons</p>	
vendredi 3 décembre	MIDI	<p>Cappuccino de potiron et mousse légères aux diots fumé</p> <p>Filet de truite Gravlax aux arômes de Chartreuse, beurre d'écrevisse</p> <p>Ballotines de volaille fermière aux noix Dôme de polenta, cœur coulant au Beaufort</p> <p>Chariot de fromages</p> <p>Tartare de fruits exotique</p> <p>24 € hors boissons</p>	

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

lundi 6 décembre	MIDI		
mardi 7 décembre	MIDI		
mercredi 8 décembre	MIDI		MENU DE NOEL 24€ hors boissons
jeudi 9 décembre	MIDI	Gressins et tapenade de Nyons Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé Joue de boeuf braisé bourgeoise Purée de panais et légumes fondants Assortiment de fromages Dessert 24 € hors boissons	Menu « Un air de montagne » La planche Vosgienne Buffet de gourmandises 1 verre de vin et 1 café Formule à 10 €
jeudi 9 décembre	SOIR	Huîtres pochées, sabayon salicorne *** Moules/Churros *** Bar flambé au fenouil ou Filet mignon de porc en croûte de sarrasin, jus réduit *** Crêpe flambée ou Crêpe suzette 24 € hors boissons	
vendredi 10 décembre	MIDI	Billes de foie gras apéritives Ravioles de champignons et noix, crème d'ail et tomme de Pyrénées Caille farcie, légumes du moment Chariot de fromages Assiette gourmande 24€ hors boissons	
lundi 13 décembre	MIDI		
mardi 14 décembre	MIDI		

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

mercredi 15 décembre	MIDI		MENU DE NOEL 24€ hors boissons
jeudi 16 décembre	MIDI	<p>Gressins et tapenade de Nyons</p> <p>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé</p> <p>Joue de boeuf braisé bourgeoise Purée de panais et légumes fondants</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert</p> <p>24 € hors boissons</p>	<p>Menu « de fête »</p> <p>Aumonière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail</p> <p>Pavé de cabillaud croûte moderne, risotto et petits légumes</p> <p>Mont Blanc</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 10 €</p>
jeudi 16 décembre	SOIR	<p>Saumon fumé minute</p> <p>Foie gras de canard poêlé, garniture autour du butternut ou Langoustine amoureuse</p> <p>Magret de canard, jus aux fruits rouges, garniture d'hiver (pour 2 personnes)</p> <p>Assiette de fromages ou Tropézienne aux agrumes</p> <p>24€ hors boissons</p>	
vendredi 17 décembre	MIDI	<p>Crème de noix de Sarlat, œuf poché, cèpes et foie gras</p> <p>Parmentier de cuisses de canard confite, mesclun frais</p> <p>Chariot de fromage</p> <p>Petit fraisier aux saveurs estivales</p> <p>24€ hors boissons</p>	
vacances du 18/12/2021 au 02/01/2022			