

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

PASS SANITAIRE EXIGÉ

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
lundi 3 janvier 2022	MIDI	<p>Amuse-bouche</p> <p>Marbré de foie gras de canard</p> <p>Civet de marcassin Légumes du moment</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Assiette de fruits exotiques et son sorbet coco</p> <p>28 € hors boissons</p>	
mardi 4 janvier 2022	MIDI	<p>Crème de châtaignes et poires</p> <p>Cabillaud poché, abricot et hibiscus</p> <p>Râble de lapin farci à la chair confite et laqué au sirop d'érable</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Profiteroles glace cannelle, Pommes tièdes, vinaigrette menthe</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>Assiette Nordique</p> <p>Poulet chasseur Gratin dauphinois, Trilogie de carottes glacées</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>
mercredi 5 janvier 2022	MIDI		
jeudi 6 janvier 2022	MIDI		<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 12 €</p>
jeudi 6 janvier 2022	SOIR		

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

PASS SANITAIRE EXIGÉ

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
vendredi 7 janvier 2022	MIDI	<p>Truffade</p> <p>Quenelle de Brochet, sauce Nantua</p> <p>Volaille de Bresse en pot au feu</p> <p>Buns et galettes au sucre</p> <p>24 € hors boissons</p>	<p>Cocktail de crevettes</p> <p>Cuisse lièvre Grand veneur</p> <p>Flan navets</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème brûlée</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>
lundi 10 janvier 2022	MIDI	<p>Amuse-bouche</p> <p>Dartois aux fruits de mer</p> <p>Pigeon en deux services</p> <p>Légumes de saison</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Variation autour de la pomme</p> <p>24 € hors boissons</p>	<p>Assiette de charcuteries</p> <p>Poisson création</p> <p>Garnitures</p> <p>Chou à la crème</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>
mardi 11 janvier 2022	MIDI	<p>Menu Chasse</p> <p>Consommé de gibier</p> <p>Terrine de gibier</p> <p>Filet de chevreuil en croûte de dattes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Forêt noire revisitée</p> <p>24 € hors boissons</p>	
mercredi 12 janvier 2022	MIDI		
jeudi 13 janvier 2022	MIDI		<p>Œuf parfait façon meurette</p> <p>Râble de lapin basse température, sauce moutarde</p> <p>Tagliatelles fraîches</p> <p>Poire pochée façon bourguignonne</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

PASS SANITAIRE EXIGÉ

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
jeudi 13 janvier 2022	<p>SOIR</p> <p>PAS AVANT 19H</p> <p>MERCI</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Poireaux vinaigrette ou Tartare de bœuf</p> <p>Carré de porc Choisy ou Filet de sole bonne femme en papillote</p> <p>Buffet de Fromages ou Millefeuille façon pêche melba</p> <p>24 € hors boissons</p>	
vendredi 14 janvier 2022	MIDI	<p>Foie gras maison, Chutney d'oignons confits</p> <p>Merlu en fine croûte persillée</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Pruneaux flambés à l'Armagnac, glace vanille ou Mi-cuit au chocolat et suprêmes d'agrumes</p> <p>Cannelés Bordelais</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>Assiette de saumon fumé</p> <p>Civet de marcassin Spätzles et petits légumes</p> <p>Choux à la crème</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>
lundi 17 janvier 2022	MIDI	<p>Amuse-bouche</p> <p>Assiette Nordique</p> <p>Bœuf à la ficelle façon Pot au feu</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Moelleux Chocolat</p> <p>24 € hors boissons</p>	

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

PASS SANITAIRE EXIGÉ

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
mardi 18 janvier 2022	MIDI	<p>Petites rattes farcies, chips et crème de chaource</p> <p>Noix de Saint Jacques dorées, jus de coques à l'orange et au vieux Pineau des Charentes</p> <p>Suprême de pintadeau Choux farcis de potimarron, trompette et cuisse braisée</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Charlotte aux pommes</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>Entrée</p> <p>Carré d'agneau Flan de légumes et pommes cocottes</p> <p>Pêche Flambées sur Glace</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>
mercredi 19 janvier 2022	MIDI		
jeudi 20 janvier 2022	MIDI		
vendredi 21 janvier 2022	MIDI	<p>Crème Dubarry au bleu Consommé tuile comté morbier</p> <p>Vol au vent aux gésiers confits et sot l'y laisse</p> <p>Volaille en pièce de sel Pot-au-feu de petits légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert du jour</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>MENU EXAMEN</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 17 €</p> <p>7 TABLES DE 4 COUVERTS</p>
lundi 24 janvier 2022	MIDI	<p>Amuse-bouche</p> <p>Eclair au ris de veau</p> <p>Souris d'agneau basse température Légumes du moment</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Ananas frais flambé et ses petits fours</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>Assiette Nordique</p> <p>Poulet chasseur Gratin dauphinois et légumes glacés</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

PASS SANITAIRE EXIGÉ

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
mardi 25 janvier 2022	MIDI	<p>Cromesqui de munster et andouille</p> <p>Ombre chevalier en gravlax Taboulé de brocolis et ananas Victoria</p> <p>Paupiette de veau et son jus au thym</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Dessert exotique</p> <p>28 € hors boissons</p>	
mercredi 26 janvier 2022	MIDI		
jeudi 27 janvier 2022	MIDI		
jeudi 27 janvier 2022	<p><u>SOIR</u></p> <p>PAS AVANT 19H</p> <p>MERCI</p>	<p>Pissaladière</p> <p>Niçoise revisitée ou Soupe de poissons de roche</p> <p>Selle d'agneau farci ou Daurade portion cuite entière au fenouil</p> <p>Assiette de fromages ou Tarte au citron</p> <p>24 € hors boissons</p>	
vendredi 28 janvier 2022	MIDI	<p>Effiloché de canard en parmentier à l'orange</p> <p>Maigre rôti aux oignons et herbes aromatiques, risotto aux champignons</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Gourmandise autour de l'ananas</p> <p>Macaron de Saint Emilion</p> <p>24 € hors boissons</p>	<p>MENU EXAMEN</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 17 €</p> <p>8 TABLES DE 4 COUVERTS</p>

MENUS RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

PASS SANITAIRE EXIGÉ

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
lundi 31 janvier 2022	MIDI	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf Florentine revisité</p> <p>Soufflé de langoustines et St Jacques</p> <p>Petits légumes</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Crêpes flambées à l'orange</p> <p>24 € hors boissons</p>	
mardi 1 février 2022	MIDI		
mercredi 2 février 2022	MIDI		<p>Marmite d'escargots lutée</p> <p>Pavé de cabillaud, croûte chorizo, risotto champignons</p> <p>Macaron chocolat / madeleine</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>
jeudi 3 février 2022	MIDI		
jeudi 3 février 2022	<p><u>SOIR</u></p> <p>PAS AVANT 19H</p> <p>MERCI</p>	<p>MENU EXAMEN</p> <p>24 € hors boissons</p> <p>3 TABLES DE 4 COUVERTS ET</p> <p>6 TABLES DE 2 COUVERTS</p>	
vendredi 4 février 2022	MIDI	<p>Amuse-bouche</p> <p>Raviole Niçoise</p> <p>Carré d'agneau en croûte moderne</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Crêpes Suzette</p> <p>28 € hors boissons</p>	
vacances du 05/02/2021 au 20/02/2022			