

MENUS DES RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE	BRASSERIE 2
lundi 12 septembre 2022	MIDI			
mardi 13 septembre 2022	MIDI		Tarte océane, beurre coquillage basilic Poulet et ses garnitures Salade d'oranges 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €	
mercredi 14 septembre 2022	MIDI		Entrée du jour Blanquette de Dinde à l'Ancienne Riz Arlequin Crumble poire pomme 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €	
jeudi 15 septembre 2022	MIDI			
jeudi 15 septembre 2022	SOIR	Salade Corsica ou Aubergine Farcie Carré de porc poêlé, jus romarin, garniture d'été ou Ragoût de veau à la tomate Assortiment de fromages Tarte aux figues ou Fiadone, sorbet mûres 28 € hors boissons		
vendredi 16 septembre 2022	MIDI			
lundi 19 septembre 2022	MIDI	Soufflé de Saumon sauce Nantua Carré de Veau légumes du jour Assortiment de fromages Duo Mirabelles et Prunes flambées et son sorbet 28 € hors boissons	Tarte océane, beurre coquillage basilic Poulet et ses garnitures Salade d'orange 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €	
mardi 20 septembre 2022	MIDI	Bouillon d'escargot et pleurotes à la crème de basilic Filet de Rouget niçoise Poulet cocotte Grand-mère Assortiment de fromages Tarte aux pommes alsacienne 28 € hors boissons		

MENUS DES RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE	BRASSERIE 2
mercredi 21 septembre 2022	MIDI	Gambas en cassolette flambée Welch ou Planche de charcuteries à partager Irish stew ou Dos de cabillaud en fish and chips Assortiment de fromages Ch'tiramisu 28 € hors boissons	Salade Vosgienne Ballotine de volaille aux écrevisses Gratin Dauphinois Tartelette au chocolat 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €	Menu "Je vois la vie en Rosé" Gaspacho Andalou Tartare de bœuf Frites/salade Tartelette litchee-framboise 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €
jeudi 22 septembre 2022	MIDI			
jeudi 22 septembre 2022	SOIR			
vendredi 23 septembre 2022	MIDI	Soupe à l'oignon d'Avisé et pétales de jambon cru des Ardennes Boudin blanc d'Ardennes flambé façon Comtesse de Froidmont Truite à la Champenoise Fromage du jour Charlotte aux fraises aux biscuits roses 28 € hors boissons		
lundi 26 septembre 2022	MIDI			
mardi 27 septembre 2022	MIDI		Cocktail Crevettes Carré de porc et sa garniture Feuillantine framboise, crème de pistache 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €	
mercredi 28 septembre 2022	MIDI	Gambas en cassolette flambée Welch ou Planche de charcuteries à partager Irish stew ou Dos de cabillaud en fish and chips Assortiment de fromages Ch'tiramisu 28 € hors boissons	Macédoine de légumes ou saumon poché Poulet et ses garnitures Dessert du jour 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €	Menu "Je vois la vie en Rosé" Gaspacho Andalou Tartare de bœuf Frites/salade Tartelette litchee-framboise 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €
jeudi 29 septembre 2022	MIDI			
jeudi 29 septembre 2022	SOIR	Crème de champignons, champignons pochés, oeuf parfait ou Tartine, cuisse de canard confite, et chèvre Burger canard ou Bar entier Plateau de fromages ou Autour des pruneaux 28 € hors boissons		

MENUS DES RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE	BRASSERIE 2
vendredi 30 septembre 2022	MIDI	<p>Cappuccino de potiron et mousse légères aux diots fumés</p> <p>Filet de Truite Gravlax aux arômes de Chartreuse, beurre d'écrevisse</p> <p>Ballottines de volaille fermière aux noix Dôme de polenta, cœur coulant au Beaufort</p> <p>Fromage du jour</p> <p>Tarte citron meringué déstructuré ou Entremets Forêt Noire</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>Crème Dubarry</p> <p>Escalope Viennoise Tagliatelles Fraîches et petits légumes</p> <p>Ananas frais</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>	
lundi 3 octobre 2022	MIDI	<p>Crevettes flambées au Whisky ou Œuf meurette</p> <p>Gigue de chevreuil ou Finger de truite saumonée Crumble d'andouille</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Pêche sur son Riz Condé</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>Cocktail Crevettes</p> <p>Carré de porc et sa garniture</p> <p>Feuillantine framboise crème de pistache</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>	
mardi 4 octobre 2022	MIDI	<p>Toast guacamole tomate</p> <p>Tourte de Saumon beurre d'oseille sauvage</p> <p>Carré d'agneau rôti primeur</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Moëlleux chocolat</p> <p>28 € hors boissons</p>		
mercredi 5 octobre 2022	MIDI	<p>Gambas en cassolette flambée</p> <p>Welch ou Planche de charcuteries à partager</p> <p>Irish stew ou Dos de cabillaud en fisch and chips</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Ch'tiramisu</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>Œuf façon Bourguigonne</p> <p>Râble de lapin farci Tagliatelle de légumes Pomme purée</p> <p>Choux à la crème</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>	
jeudi 6 octobre 2022	MIDI	<p>Cuisine historique « d'hier à aujourd'hui »</p> <p>Tourte de volaille aux épices Escoffier</p> <p>Saumon de fontaine en Bellevue, sauce mousquetaire</p> <p>Carré de veau poêlé garniture Choisy, Jus tranché au foie gras</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Religieuse revisitée</p> <p>34 € hors boissons</p>		
jeudi 6 octobre 2022	SOIR			

MENUS DES RESTAURANTS D'APPLICATION

sous réserve de modifications

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE	BRASSERIE 2
vendredi 7 octobre 2022	MIDI	<p>Croquettes de comté aux noisettes</p> <p>Morteau en brioche</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Fromage du jour</p> <p>Poire Belle Dijonnaise</p> <p>Cuisse de dames</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>Cocktail Flordia</p> <p>Lapin à la moutarde de Dijon</p> <p>Pommes dauphine</p> <p>Framboisier</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>	
lundi 10 octobre 2022	MIDI	SEMAINE DU GOUT		
mardi 11 octobre 2022	MIDI			
mercredi 12 octobre 2022	MIDI			
jeudi 13 octobre 2022	MIDI			
vendredi 14 octobre 2022	MIDI			
lundi 17 octobre 2022	MIDI			
mardi 18 octobre 2022	MIDI			
mercredi 19 octobre 2022	MIDI	<p>Harumaki végétarien, mesclun à l'huile de noisette et soja</p> <p>Filet de Bar en peau croustillante de sel gris, Béarnaise légère et risotto au tofu soyeux</p> <p>Ou</p> <p>Gigolette de volaille fermière, jus au café</p> <p>Polenta crémeuse et légumes du moment</p> <p> pudding aux fruits confits et coulis de fruits moches</p> <p>28 € hors boissons</p>	<p>Talmouse en tricorne, Mornay Comté</p> <p>Darne de saumon sauce Paloise</p> <p>Risotto</p> <p>Tartelette citron meringuée</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>	
jeudi 20 octobre 2022	MIDI			
jeudi 20 octobre 2022	SOIR			
vendredi 21 octobre 2022	MIDI	<p>Gambas amoureuses</p> <p>Fricassée de girolles au vin jaune façon VGE</p> <p>Râble de lapin sauce suprême aux escargots et légumes du marché</p> <p>Fromage du jour</p> <p>Cerises Jubilé et émulsion à la pistache</p> <p>Pain d'épices de Dijon</p> <p>34 € hors boissons</p>		
VACANCES DE LA TOUSSAINT				