

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
VACANCES D'HIVER			
lundi 27 février 2023	MIDI		
mardi 28 février 2023	MIDI		
mercredi 1 mars 2023	MIDI		
jeudi 2 mars 2023	MIDI	Menu SUD OUEST *Salade Périgourdine Ou Tartinade fenouil Jambon sec *Magret de canard Pomme sarladaise et jus truffé ou Daurade sauce vierge et gratin de légumes au piment d'Espelette *Chariot de fromages du Sud Ouest *Café gourmand : Mellasine, croustade de pomme, pruneau Menu à 34€ hors boisson	
jeudi 2 mars 2023	SOIR		
vendredi 3 mars 2023	MIDI		* Briochine aux escargots et asperges *Steak au poivre Pommes de terre sautées Haricots verts *Pêche Melba 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €
lundi 6 mars 2023	MIDI	*jambon cru ou filet de lisette façon vin blanc coulis de mûre *Carré d'agneau petits légumes *Assiette de fromage *Tarte aux pommes briochée et glace Menu à 28€ hors boisson	
mardi 7 mars 2023	MIDI		
mercredi 8 mars 2023	MIDI	*Amuse-bouche : Royal St Jacques *Tourte de gibier, réduction au banyuls et mesclun aux noisettes torréfiées *Magret de canard aux épices douces, légumes racines et crémeux de panais *Chariot de fromages *Assortiment de dessert : verrine panacotta, tarte chocolat, crème brûlée, chocolat liégeois Menu à 34€ hors boisson	*Œuf parfait façon meurette *Râble de lapin basse température, sauce moutarde, tagliatelles fraîches *Poire pochée façon bourguignonne 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €
jeudi 9 mars 2023	MIDI		
jeudi 9 mars 2023	SOIR	MENU RESTO DU COEUR *Oeuf parfait, émulsion bourguignonne & mouillette au comté en amuse bouche *Cannelloni de truite, émulsion au lard paysan, chou fleur en texture *Paleron de boeuf confit longuement, jus réduit & légumes d'hiver *Finger chocolat blanc fraise & rhubarbe 100 pax / Menu 50€ boissons comprises	
vendredi 10 mars 2023	MIDI	*Sablé de betterave à la poutargues *Bruschetta *Limande, risotto aux artichauts *Plateau de fromages *Tiramisu Menu à 24€ boissons comprises	*Avocat crevette *Lasagnes salade verte *Tiramisu 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €
lundi 13 mars 2023	MIDI	*Tartare de thon ou tourte lorraine *Carré de veau ou tendron de veau braisé à l'orange *Assiette de fromages *Ananas caramélisé noisette glace vanille Menu à 28€ hors boisson	
mardi 14 mars 2023	MIDI	*Mousse de chèvre *Tarte Mosellanne de sot l'y laisse *Couscous de lotte et langoustines à l'orange et épices douces *Assiette de fromages *Crème brûlée bergamote Menu à 28€ hors boissons	*Filet de merlan dieppoise *Tagliatelles, légumes, pommes vapeur *Dessert création à base de feuilletage 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €

mercredi 15 mars 2023	MIDI	<p>*Amuse-bouche : Royal St Jacques</p> <p>*Tourte de gibier, réduction au banyuls et mesclun aux noisettes torrifiées</p> <p>*Magret de canard aux épices douces, légumes racines et crémeux de panais</p> <p>*Chariot de fromages</p> <p>*Assortiment de dessert commercialisé en chariot (verrine panacotta, tarte chocolat, crème brûlée, chocolat liégeois)</p> <p>Menu à 34€ hors boissons</p>	
jeudi 16 mars 2023	MIDI		
jeudi 16 mars 2023	SOIR		
vendredi 17 mars 2023	MIDI	<p>*Storzapretti, coulis de tomates</p> <p>*Minestrone de légumes et herbes en croûte de feuilletage</p> <p>*Veau aux olives, allumettes de polenta et graines de courges, jus corsé ou carré de porc garniture du jour</p> <p>*plateau de fromages</p> <p>*le pastizzu (pain rassis), caramel au beurre salé ou mi-cuit aux agrumes</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p> <p>Table de 4 ou de 2</p>	
lundi 20 mars 2023	MIDI	<p>*Œuf parfait risotto Nano Vialone</p> <p>*Filet de saumon à l'oseille</p> <p>*Assiette de fromages</p> <p>*Pommes flambées caramel beurre salé</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>*Assiette d'hors d'œuvre</p> <p>*Filet de merlan dieppoise</p> <p>Tagliatelles, légumes, pommes vapeur</p> <p>*Dessert création à base de feuilletage</p> <p>1 verre de vin et 1 café</p> <p>Formule à 12 €</p>
mardi 21 mars 2023	MIDI	<p>*Filet de cabillaud Dugléré</p> <p>*Pièce de bœuf sautée au poivre, frites au vieux cantal, légumes assortis</p> <p>*Assiette de fromages</p> <p>*Omelette Norvégienne</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	
mercredi 22 mars 2023	MIDI		
jeudi 23 mars 2023	MIDI		
jeudi 23 mars 2023	SOIR		
vendredi 24 mars 2023	MIDI	<p>*Tartare de Saint Jacques ou Royale de saumon et son consommé</p> <p>*Carré d'agneau en croûte d'herbes, dauphine de potimarron, poêlée de girolles</p> <p>*Ardoise de fromages de chèvre et confitures</p> <p>*Vacherin glacé vanille framboise ou dessert création</p> <p>Menu à 34€ hors boisson</p> <p>Tables de 2 ou 4</p>	
lundi 27 mars 2023	MIDI	<p>*Tarte de légume racine</p> <p>*Râble de lapin à la royale ou gigot d'agneau</p> <p>*Assiette de fromages</p> <p>*Tulipe de fruits frais</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	
mardi 28 mars 2023	MIDI	<p>*Dos de saumon aux carottes, vinaigrette d'agrumes aux épices douces</p> <p>*Lapin braisé à la bière Panisses</p> <p>*Assortiment de fromages</p> <p>*Charlotte aux pommes</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	
mardi 28 mars 2023	SOIR	<p>Entre Vosges et Outre mer</p> <p>*Risotto de pomme de terre et café</p> <p>Omble chevalier, en carpaccio, Granny smith et banane verte</p> <p>*Poireaux vinaigrette, mangue et menthe</p> <p>* Glace asperge et rhum</p> <p>*Filet de caille, jus corsé au chocolat noir, tableau de carottes et patate douce</p> <p>*Citron créole</p> <p>Menu 34€ boissons comprises</p>	
mercredi 29 mars 2023	MIDI		<p>*Assiette de tapas</p> <p>*Fish and chips</p> <p>*Crêpes flambées</p> <p>un verre de vin et un café</p> <p>formule à 12€</p>

jeudi 30 mars 2023	MIDI	<p>Thème : Tout champagne</p> <p>*Pâté croûte au champagne, boudin blanc Rethel et jambon ardennais, émulsion de truffe ou Ballotine volaille, légumes saison glacés au champagne et crème champagne</p> <p>*Truite pochée, Bayenne de pommes de terre, purée de citrouille et sauce champagne rosé Ou Râble farci fruit sec & sce Gibier, légumes oubliés & châtaignes sautées</p> <p>*Assiette de fromages champenois</p> <p>*1 coupe de glace Madeleine et sorbet Champagne</p> <p>Menu à 34€ hors boisson</p>	<p>*Cocktail de crevettes</p> <p>*Joues de porc au pinot noir</p> <p>Späetzle maison</p> <p>*clafoutis aux cerises</p> <p>un verre de vin et un café</p> <p>formule à 12€</p> <p>12 Tables de 2 personnes</p>
jeudi 30 mars 2023	SOIR		
vendredi 31 mars 2023	MIDI		
lundi 3 avril 2023	MIDI		<p>*Cocktail de crevettes</p> <p>*Entrecôte double et son jus,</p> <p>Ecrasé de pommes de terre,</p> <p>Tomate provençale</p> <p>*Ile flottante</p> <p>un verre de vin et un café</p> <p>formule à 12€</p> <p>12 Tables de 2 personnes au Resto P3</p>
mardi 4 avril 2023	MIDI	<p>*Sole aux pommes en croûte de basilic, royal de fenouil, jus d'ecrevisses</p> <p>*Rable de lapereau à la moutarde</p> <p>*Assortiment de fromages</p> <p>*Café gourmand</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	
mercredi 5 avril 2023	MIDI		<p>*Assiette de tapas</p> <p>*Fish and chips</p> <p>*Crêpes flambées</p> <p>un verre de vin et un café</p> <p>formule à 12€</p>
jeudi 6 avril 2023	MIDI	<p>Thème : PACA</p> <p>*Grand Aioli & tapenade de Provence</p> <p>Ou Soupe au Pistou</p> <p>*Tronçon Turbot Mi Salé, Panisses et Lég provençaux (A Ducasse) Ou</p> <p>Gigot agneau Alpilles aux herbes et gratin de légumes (blettes)</p> <p>*Assiette de fromages Provence</p> <p>*Tarte au citron</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>*Avocat crevette</p> <p>*Coq au vin späetzle</p> <p>*Crêpe marmelade</p> <p>un verre de vin et un café</p> <p>formule à 12€</p> <p>12 Tables de 2 personnes</p>
jeudi 6 avril 2023	SOIR		
vendredi 7 avril 2023	MIDI	<p>*Tagliatelles fraîches au pesto maison ou assiette de saumon fumé</p> <p>*Bar grillé, crème de poivrons rouges, légumes braiés, riz pilaf ou</p> <p>coquelet en pot au feu</p> <p>*Assiette de fromage</p> <p>*Dessert création</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p> <p>Table de 4 ou de 2</p>	
lundi 10 avril 2023	MIDI		
mardi 11 avril 2023	MIDI		
mercredi 12 avril 2023	MIDI		
jeudi 13 avril 2023	MIDI	<p>Menu passion</p> <p>*Terrine de volaille aux petits légumes, cœur de poivron ou Raviole poissons, julienne légumes, gingembre, bouillon thaï</p> <p>*Côte de bœuf grillée en cuisson sous vide basse température, sauce périgueux, garniture trilogie Ou</p> <p>Pot au feu de caille vinaigrette tiède au ratafia de champagne</p> <p>*Assiette de fromages</p> <p>*dessert du jour avec flambage</p> <p>Menu à 34€ hors boisson</p>	
jeudi 13 avril 2023	SOIR	<p>*Asperges ou Tartare de saumon</p> <p>*Sole meunière, gargouillou de légumes ou</p> <p>Lapin entier à la moutarde</p> <p>*Assortiment de fromages</p> <p>*Ananas flambé ou Tarte aux fraises</p> <p>menu 28€ - 16 pax</p>	
vendredi 14 avril 2023	MIDI		
vacances du 17/04 au 28/04			