

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
VACANCES DE LA TOUSSAINT			
lundi 6 novembre 2023	MIDI		
mardi 7 novembre 2023	MIDI		
mardi 7 novembre 2023	SOIR	<p>MENU GASTRONOMIQUE</p> <p>Huîtres pochées, sabayon salicorne ***</p> <p>Moules/Churros ***</p> <p>Bar flambé au fenouil ou Filet mignon de porc en croûte d'herbe, jus réduit ***</p> <p>Assortiment de fromages ***</p> <p>Crêpe flambée ou Crêpe suzette</p> <p>Menu à 28 € hors boissons</p>	<p>MENU GASTRONOMIQUE</p> <p>Cannelloni à l'andouille du Val D'Ajol, sauce ravigote ou Crème lentilles vertes, croûtons de foie gras et crème de lard paysan ***</p> <p>Bur'dog de volaille à tome, churros patate douce et ketchup maison Ou Carré de porc laqué au miel de sapin, wok de légumes oubliés) ***</p> <p>Assiette de fromages (street food) ***</p> <p>Ile Flottante sur son Financier à la Pistache</p> <p>Menu à 28 € hors boissons</p>
mercredi 8 novembre 2023	MIDI	<p>MENU BRASSERIE</p> <p>Œuf meurette ***</p> <p>Bœuf bourguignon, tagliatelles ***</p> <p>Poire pochée belle-dijonnaise</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>	<p>Goujonnettes de merlan, sauce tartare ***</p> <p>Poulet rôti, pommes allumettes ***</p> <p>Tartare de fruits exotiques</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
mercredi 8 novembre 2023	SOIR		
jeudi 9 novembre 2023	MIDI	<p>MENU BRASSERIE - Un air de montagne</p> <p>Les planches Vosgienne charcuteries, salade ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Buffet de dessert</p> <p>Menu à 17€ - café compris</p>	
vendredi 10 novembre 2023	MIDI	<p>Tapas espagnol ***</p> <p>Paëlla ***</p> <p>Buffet de fromage espagnol et portugais ***</p> <p>Assiette trompe l'œil</p> <p>Menu à 17€ - café compris</p>	
lundi 13 novembre 2023	MIDI		
mardi 14 novembre 2023	MIDI		
mardi 14 novembre 2023	SOIR	<p>Dartois jambon Ou Assiette de charcuterie Ou Salade vosgienne ****</p> <p>Choucroute de la mer Ou Choucroute garnie ****</p> <p>Buffet de fromages ****</p> <p>Omelette Norvégienne</p> <p>Menu à 17€ - café compris</p>	

mercredi 15 novembre 2023	MIDI	<p>MENU BRASSERIE Œuf meurette *** Bœuf bourguignon, tagliatelles *** Poire pochée belle-dijonnaise</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>	
mercredi 15 novembre 2023	SOIR	<p>Harumaki végétal, mesclun à l'huile de noisette et soja *** Filet de bar en peau croustillante de sel gris, Béarnaise légère et risotto au tofu soyeux Ou Gigolette de volaille fermière, jus au café, polenta crémeuse et légumes du moment *** Pudding aux fruits confits et coulis de fruits moches</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
jeudi 16 novembre 2023	MIDI	<p>MENU BRASSERIE - Un air de montagne Les planches Vosgienne charcuteries, salade *** Fromages *** Buffet de dessert</p> <p>Menu à 17€ - café compris</p>	
vendredi 17 novembre 2023	MIDI	<p>Buffet « Made in Chardin » et Saumon en Bellevue *** Quenelles de brochet sauce Nantua *** Assiette de fromages *** Poire rôtie farcies sauce chocolat</p> <p>Menu à 28 € hors boissons (tables de 2 ou 4)</p>	
lundi 20 novembre 2023	MIDI		
mardi 21 novembre 2023	MIDI		
mardi 21 novembre 2023	SOIR	<p>MENU GASTRONOMIQUE</p> <p>Planche de charcuteries Lyonnaise *** Suprême de poularde, sauce américaine ou Tourte caille & sanglier, jus réduit et légumes oubliés ou Quenelle de brochet Nantua *** Assiette de fromages à partager *** Tarte Tatin aux pommes, glace aux pralines</p> <p>Menu à 32 € avec 1 apéritif, 2 verres de vin (beaujolais), 1 café</p>	<p>Quiche Lorraine revisitée Ou Quiche du pêcheur classique *** Veau marenco, petits légumes Ou Truite à l'assiette en croûte moderne bicolore *** Salade de fruits exotiques</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>

mercredi 22 novembre 2023	MIDI	<p>MENU BRASSERIE Œuf meurette *** Bœuf bourguignon, tagliatelles *** Poire pochée belle-dijonnaise</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>	<p>Club sandwich au saumon *** Poulet, garniture du jour *** Entremets aux poires, tartare de poires au thé bergamote, menthe fraîche</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
mercredi 22 novembre 2023	SOIR	<p>Harumaki végétal, mesclun à l'huile de noix et soja *** Filet de bar en peau croustillante de sel gris, Béarnaise légère et risotto au tofu soyeux Ou Gigolette de volaille fermière, jus au café, polenta crémeuse et légumes du moment *** Pudding aux fruits confits et coulis de fruits moches</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
jeudi 23 novembre 2023	MIDI	<p>Menu Fast Food Salade Caesar *** Burger de volaille - pommes de terre / Burger végétarien - churros de pommes de terre *** Brownie – sundae</p> <p>Menu à 17€ avec 1 café</p>	
vendredi 24 novembre 2023	MIDI	<p>Tartelette à l'andouillette *** Royale de saumon et son consommé *** Carré d'agneau en croûte d'herbes dauphine de potimarron, poêlée de girolles *** Ardoise de chèvre et confitures *** Mont blanc cassis</p> <p>Menu à 28 € hors boissons (tables de 2 ou 4)</p>	
lundi 27 novembre 2023	MIDI		
mardi 28 novembre 2023	MIDI		
mercredi 29 novembre 2023	MIDI	<p>MENU DE FETE Grecque de légumes sur crème de choux fleurs *** Chartreuse de volaille, foie gras aux petits légumes *** Délice de chocolat</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	<p>Salade composée *** Burger revisité Frites de patate douce *** Café gourmand</p> <p>1 verre de vin Formule à 12 €</p>

mercredi 29 novembre 2023	SOIR	<p>Harumaki végétal, 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 Ou Gigot de volaille fermière, jus au café, polenta crémeuse et légumes du moment ***</p> <p>Pudding aux fruits confits et coulis de fruits moches</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
jeudi 30 novembre 2023	MIDI	<p>Menu Fast Food Salade Caesar ***</p> <p>Burger de volaille - pommes de terre / Burger végétarien - churros de pommes de terre ***</p> <p>Brownie – sundae</p> <p>Menu à 17€ avec 1 café</p>	
vendredi 1 décembre 2023	MIDI	<p>Filet de truite Gravlax aux arômes de Chartreuse, crème légère citronnée ***</p> <p>Poulet grillé à l'Américaine ***</p> <p>Chariot de fromage ***</p> <p>Salpicon de fruits exotiques et sa tarte Sorbet exotique</p> <p>Menu à 28€ hors boissons (tables de 2 ou 4)</p>	
lundi 4 décembre 2023	MIDI		
mardi 5 décembre 2023	MIDI		senones
mardi 5 décembre 2023	SOIR	<p>Niçoise revue et corrigée ou Soupe de poisson de roche ***</p> <p>Selle d'agneau farci ou Selle d'agneau entière et sa garniture ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
mercredi 6 décembre 2023	MIDI	<p>MENU DE FETE Grecque de légumes sur crème de choux-fleurs ***</p> <p>Chartreuse de volaille, foie gras aux petits légumes ***</p> <p>Délice de chocolat</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	<p>Assortiment de crudités ***</p> <p>Jambon au foie (Jambon au foie)</p> <p>Salade de pommes de terre chaude meurette, salade de pissenlit ***</p> <p>Café gourmand</p> <p>1 verre de vin Formule à 12€</p>

mercredi 6 décembre 2023	SOIR	<p align="center">Menu Bistronomique</p> <p align="center">Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé ***</p> <p align="center">Joue boeuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants ***</p> <p align="center">Assiette d'un fromage avec accord boisson ***</p> <p align="center">Assiette autour de la pomme</p> <p align="center">Menu à 28€ hors boissons</p>	
jeudi 7 décembre 2023	MIDI		
vendredi 8 décembre 2023	MIDI	<p align="center">Potage aux lentilles vertes du Berry crème double ***</p> <p align="center">Coquelet en pot au feu ***</p> <p align="center">Assiette de fromage ***</p> <p align="center">Jardin métropole</p> <p align="center">Menu à 28 € hors boissons (tables de 2 ou 4)</p>	<p align="center">Terrine de Poisson Sauce Cocktail ***</p> <p align="center">Côte porc charcutière Pommes mousseline ***</p> <p align="center">Charlotte au Cassis</p> <p align="center">1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
lundi 11 décembre 2023	MIDI		<p align="center">Salade de Gésiers et Foie de Volaille ***</p> <p align="center">Roulade de Merlan Arlequin Nouilles Fraîches ***</p> <p align="center">Cerises Jubilé</p> <p align="center">1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
mardi 12 décembre 2023	MIDI		
mercredi 13 décembre 2023	MIDI	<p align="center">MENU DE FETE</p> <p align="center">Grecque de légumes sur crème de choux fleurs ***</p> <p align="center">Chartreuse de volaille, foie gras aux petits légumes ***</p> <p align="center">Délice de chocolat</p> <p align="center">Menu à 28€ hors boissons</p>	<p align="center">Consommé Célestine ***</p> <p align="center">Lieu jaune sarrasin, fèves au beurre ***</p> <p align="center">Pommes caramélisées au cidre, glace vanille</p> <p align="center">1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
mercredi 13 décembre 2023	SOIR	<p align="center">Menu Bistronomique</p> <p align="center">Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé ***</p> <p align="center">Joue boeuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants ***</p> <p align="center">Assiette d'un fromage avec accord boisson ***</p> <p align="center">Assiette autour de la pomme</p> <p align="center">Menu à 28€ hors boissons</p>	

jeudi 14 décembre 2023	MIDI	<p style="text-align: center;">MENU DE FETE</p> <p>Aumônière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail ***</p> <p>Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes ***</p> <p style="text-align: center;">fromages ***</p> <p style="text-align: center;">Pavlova</p> <p style="text-align: center;">Menu à 28€ hors boissons</p>	
vendredi 15 décembre 2023	MIDI	<p style="text-align: center;">Cassolette d'escargots feuilletée ***</p> <p>Suprême de pintadeau farci aux champignons, sauce aux airelles mousseline de choux fleur et pommes fondantes ***</p> <p style="text-align: center;">Chariot de fromages ***</p> <p style="text-align: center;">Bûche de Noël</p> <p style="text-align: center;">Menu à 28 € hors boissons</p>	<p style="text-align: center;">Assiette Nordique ***</p> <p>Poulet sauté chasseur Pommes nature Petits Pois Flamande ***</p> <p style="text-align: center;">Crumble poire pomme</p> <p style="text-align: center;">1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
lundi 18 décembre 2023	MIDI	<p style="text-align: center;">Cubisme de Foie Gras, Chutney Mirabelle ***</p> <p>Râble Lapereau farci, barigoule, coulis poivrons rouges ***</p> <p style="text-align: center;">Fromage ***</p> <p style="text-align: center;">Ananas Flambé</p> <p style="text-align: center;">Menu à 28 € hors boissons</p>	
mardi 19 décembre 2023	MIDI	<p style="text-align: center;">Pressé de Foie Gras et Confit de Canard ***</p> <p>Soufflé de Saumon Nantua Demi Pigeon aux Griottes ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette de Fromages Flambés ***</p> <p style="text-align: center;">Omelette Norvégienne Flambée</p> <p style="text-align: center;">Menu à 28 € hors boissons</p>	<p style="text-align: center;">Assiette de charcuteries ***</p> <p style="text-align: center;">Poisson création Garnitures ***</p> <p style="text-align: center;">Chou à la crème</p> <p style="text-align: center;">1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €</p>
mercredi 20 décembre 2023	MIDI		
mercredi 20 décembre 2023	SOIR	<p style="text-align: center;">Menu Bistronomique</p> <p>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé ***</p> <p>Joue boeuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants ***</p> <p style="text-align: center;">Chariot de fromage ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette autour de la pomme</p> <p style="text-align: center;">Menu à 39€ avec accord boisson (apéritif, vin, café)</p>	

jeudi 21 décembre 2023	MIDI	<p style="text-align: center;">Menu de fête</p> <p style="text-align: center;">Aumônière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail ***</p> <p style="text-align: center;">Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes ***</p> <p style="text-align: center;">fromages ***</p> <p style="text-align: center;">Pavlova</p> <p style="text-align: center;">Menu à 28€ hors boissons</p>	
vendredi 22 décembre 2023	MIDI		<p style="text-align: center;">Cocktail de crevette ***</p> <p style="text-align: center;">Cuisse de lièvre grand veneur Flan navets, Pommes noisettes ***</p> <p style="text-align: center;">Crème brûlée</p> <p style="text-align: center;">1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
VACANCES DE NOEL			