

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
VACANCES DE NOEL			
lundi 8 janvier 2024	MIDI	Crevettes flambées *** Pigeon et Foie Gras en Feuilleté Embeurrée Choux *** Fromage *** Ile Flottante Menu à 28 € hors boissons	Assiette de charcuteries *** Poisson création Garnitures *** Chou à la crème 1 verre de vin et 1 café Formule à 12 €
mardi 9 janvier 2024	MIDI	Endives au jambon, Sabayon de Pomme de Terre , Œuf Poché *** Ballottine de Pintade farcie à la duxelles de champignons et noisettes Purée de Butternut, Dés de Butternut confit, carottes glacées Jus crémé *** Plateau de Fromages *** Mirabelles flambées, Glace vanille Menu à 28 € hors boissons	
mardi 9 janvier 2024	SOIR	MENU EXAMEN Tables de 4 personnes Menu à 28€ hors boissons	
mercredi 10 janvier 2024	MIDI	Velouté de potimarron, espuma au lard *** Tataki de saumon et wok de légumes *** Carré de Porc Rôti, tomate provençale et pomme fondante *** Blanc manger coco Menu à 17 € café compris	Ravioles d'escargots bouillon d'ail *** Veau marengo Napoléon *** Ananas rôti 1 verre de vin et 1 café Formule à 12€
jeudi 11 janvier 2024	MIDI	Menu Fast Food Salade Caesar *** Burger de volaille - potatoes / Burger végétarien - churros de potatoes *** Brownie – sundae Menu à 17€ café compris	

Jeudi 11 janvier 2024	SOIR		<p>Entrée du jour *** Cabillaud meunière Duo de Purée *** Bûche crème au beurre</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
vendredi 12 janvier 2024	MIDI	<p>Vol au vent au gésier confit et sots l'y laissent flambés *** Suprême de volaille farci, légumes rôtis *** Chariot de fromage *** Poire caramélisée au miel, glace vanille ou tarte soufflée à l'orange</p> <p>Menu à 28 € hors boissons Tables de 2 et 4</p>	<p>Assiette de saumon fumé *** Civet de marcassin Spätzles ; petits légumes *** Choux à la crème</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
lundi 15 janvier 2024	MIDI	<p>Jambon Cru ou Polenta Crémeuse et Œuf Parfait *** Croustillant Suprême de Volaille Langoustines *** Fromages *** Profiteroles Chocolat</p> <p>Menu à 28 € hors boissons</p>	
mardi 16 janvier 2024	MIDI	<p>Assiette de charcuteries *** Bourguignon et légumes oubliés glacés (crosnes, navets, carottes jaunes) Kneffes Maison *** Plateau de Fromages *** Pain perdu , sauce caramel beurre salée et glace vanille</p> <p>Menu à 28 € hors boissons</p>	<p>Assiette Nordique *** Poulet chasseur, gratin dauphinois et légumes glacés *** Tarte du jour</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>

<p>mardi 16 janvier 2024</p>	<p>SOIR</p>	<p>Le poireau en texture ou Pâtes au Pesto *** Céleri, topinambours, fregola sarda et parmesan *** Assortiment de fromages *** Potimarron, vanille et caramel ou banane flambée, glace coco</p> <p>Menu 28€ hors boissons</p>	
<p>mercredi 17 janvier 2024</p>	<p>MIDI</p>		<p>Velouté de potimarron, espuma au lard *** Tataki de saumon et wok de légumes *** Carré de Porc Rôti, tomate provençale et pomme fondante *** Blanc manger coco</p> <p>Menu à 17 € café compris</p>
<p>jeudi 18 janvier 2024</p>	<p>MIDI</p>		<p>Gougères au fromage *** Blanquette de veau Carottes vichy *** Tarte au chocolat</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
<p>jeudi 18 janvier 2024</p>	<p>SOIR</p>		<p>Gnocchi parisienne sauce tomate *** Blanquette de veau Carottes vichy *** Salade d'oranges</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>

vendredi 19 janvier 2024	MIDI		<p>Gougère mornay ***</p> <p>Filet de canard poivre vert Pomme darphin brocolis ***</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
lundi 22 janvier 2024	MIDI	Fantastic'arts	<p>Assiette Nordique ***</p> <p>Poulet chasseur, gratin dauphinois et légumes glacés ***</p> <p>Tarte du jour</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
mardi 23 janvier 2024	MIDI	Fantastic'arts	Fantastic'arts
mardi 23 janvier 2024	SOIR	<p>Poireaux vinaigrette & saint jacques ou Tartare de bœuf ou Bouchée à la reine ***</p> <p>Râble de lapin farci ou Canette rôtie sur le coffre ***</p> <p>Assortiment de fromages ***</p> <p>Baba au Rhum, ananas en déclinaison</p> <p>Menu à 28 € hors boissons</p>	
mercredi 24 janvier 2024	MIDI	Fantastic'arts	Fantastic'arts
jeudi 25 janvier 2024	MIDI	Fantastic'arts	Fantastic'arts
jeudi 25 janvier 2024	SOIR	Fantastic'arts	Fantastic'arts
vendredi 26 janvier 2024	MIDI	<p>MENU EXAMEN CAP CS</p> <p>Quiche Lorraine ***</p> <p>Blanquette de veau, jardinière de légumes, pâtes fraîches ***</p> <p>Ananas en gondole</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>	

lundi 29 janvier 2024	MIDI	<p>Quiche échalotes confites & chèvre ou Saumon Gravlax, Pickles ***</p> <p>Epaule Agneau farcie Curcuma & garnitures ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Pommes Flambées</p> <p>Menu à 28 € hors boissons</p>	
mardi 30 janvier 2024	MIDI	<p>Saucisse en Brioche , sauce Madère ***</p> <p>Magret de Canard, Sauce Chocolat Purée de Pomme de Terre ou Rattes confites à la graisse de canard , échalote en chemise ***</p> <p>Plateau de Fromages ***</p> <p>Pomme Flambées façon Concours</p> <p>Menu à 28 € hors boissons</p>	<p>Pâte à chou Création ***</p> <p>Carré d'agneau, flan de légumes et pommes cocottes ***</p> <p>Pêche Flambée et sa glace</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
mardi 30 janvier 2024	SOIR	<p>MENU EXAMEN</p> <p>Tables de 4 et 2 personnes</p> <p>Menu à 34€ boissons comprises</p>	
mercredi 31 janvier 2024	MIDI		<p>Œufs pochés, tartelette, sauce blanche ***</p> <p>Carré d'agneau rôti, légumes tournés ***</p> <p>Crêpes Suzette</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
mercredi 31 janvier 2024	SOIR	<p>Tourte de gibier, réduction au banyuls et mesclun aux noisettes torréfiées ***</p> <p>Magret de canard aux épices douces, légumes racines et crémeux de panais ***</p> <p>Chariot de fromages ***</p> <p>Assortiment de dessert</p> <p>Menu à 28 € hors boissons</p>	

jeudi 1 février 2024	MIDI	<p>Menu bourgogne Œuf parfait en meurette *** Joues porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches *** Poire pochée flambée façon bourguignonne</p> <p>Menu à 17€ café compris</p>	<p>Potage cultivateur *** Filet de merlan à l'anglaise Gratin Dauphinois *** Tarte bourdaloue</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
jeudi 1 février 2024	SOIR		<p>Potage cultivateur *** Filet de merlan à l'anglaise Gratin Dauphinois *** Ananas frais</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
vendredi 2 février 2024	MIDI	<p>MENU EXAMEN CAP CS</p> <p>Quiche Lorraine *** Blanquette de veau, jardinière de légumes, pâtes fraîches *** Ananas en gondole</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>	<p>Pâté en Croûte, Céleris et Carottes *** Tournedos Châtelaine *** Escargot comme en boulangerie</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
lundi 5 février 2024	MIDI		<p>Pâte chou Création *** Carré d'agneau, flan de légumes et pommes cocottes *** Pêche Flambée et sa glace</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
mardi 6 février 2024	MIDI		
mardi 6 février 2024	SOIR	<p>MENU EXAMEN</p> <p>Tables de 4 et 2 personnes</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	<p>MENU EXAMEN</p> <p>Tables de 4 et 2 personnes</p> <p>Menu à 34€ boissons comprises</p>
mercredi 7 février 2024	MIDI		

mercredi 7 février 2024	SOIR	<p>Tourte de gibier, réduction au banyuls et mesclun aux noisettes torréfiées ***</p> <p>Magret de canard aux épices douces, légumes racines et crémeux de panais ***</p> <p>Chariot de fromages ***</p> <p>Assortiment de dessert</p> <p>Menu à 28 € hors boissons</p>	
jeudi 8 février 2024	MIDI	<p>Menu bourgogne Œuf parfait en meurette ***</p> <p>Joues porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches ***</p> <p>Poire pochée flambée façon bourguignonne</p> <p>Menu à 17€ café compris</p>	
vendredi 9 février 2024	MIDI	<p>Raviole niçoise ***</p> <p>Bouillabaisse ***</p> <p>Chariot de fromage ***</p> <p>Souvenir d'enfance</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
lundi 12 février 2024	MIDI	<p>Raviole d'escargots à la crème de Champagne ***</p> <p>Noix de St Jacques à l'orange et gingembre, sauce échalote ***</p> <p>Caille au céleri, compotée de rhubarbe et gelée de fruits rouges ***</p> <p>Assiette de fruits exotiques</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
mardi 13 février 2024	MIDI	<p>Menu à venir...</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	<p>Assiette Hors œuvres ***</p> <p>Filet de merlan dieppoise, tagliatelles et légumes, pommes vapeur ***</p> <p>Tarte du jour</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>

<p>mardi 13 février 2024</p>	<p>SOIR</p>	<p>Terrine de volaille aux petits légumes, cœur de poivron ou Raviole de poissons, julienne de légumes, gingembre, bouillon thaï *** Côte de bœuf grillée en cuisson sous vide basse température, sauce périgueux, garniture trilogie Ou Pot au feu de caille vinaigrette tiède au ratafia de champagne *** Assiette de fromages *** Dessert de crème glacée et fruit flambé</p> <p>Menu à 32€ hors boissons</p>	
<p>mercredi 14 février 2024</p>	<p>MIDI</p>	<p>MENU BRASSERIE Crème de potimarron, écume de gingembre Carré de porc rôti, gratin de pommes de terre, endive braisée Dessert autour des agrumes 1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>	<p>Assiette de charcuterie *** Pavé de saumon sauce Hollandaise, pommes vapeur *** Biscuits cuillère, crème de base, coulis de fruits 1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
<p>jeudi 15 février 2024</p>	<p>MIDI</p>		<p>Velouté Dubarry *** Bœuf bourguignon Coquillettes *** Dessert du jour 1 verre de vin et 1 café Formule à 12</p>
<p>jeudi 15 février 2024</p>	<p>SOIR</p>		<p>Velouté Dubarry *** Bœuf bourguignon Coquillettes *** Dessert du jour 1 verre de vin et 1 café Formule à 12</p>

vendredi 16 février 2024	MIDI	<p>Flamiche au maroilles, salade verte Ou Jalousie de perche, salade verte ***</p> <p>Carbonnade flamande à la joue de bœuf, rattes du Touquet confites Endive braisée au jus d'orange Ou Sole Meunière ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Création printanière Ou Pommes flambées au calvados et granité poire</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
lundi 19 février 2024	MIDI	<p>Pied porc pané ou Terrine Rimbaud ***</p> <p>Volaille aux champignons et sa sauce Chaurce, Pommes croquettes ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Tiramisu Grenade et Champagne</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	<p>Assiette Hors œuvres ***</p> <p>Filet de merlan dieppoise, tagliatelles et légumes, pommes vapeur ***</p> <p>Tarte du jour</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
mardi 20 février 2024	MIDI	<p>Menu à venir...</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
mardi 20 février 2024	SOIR	<p>Salade Caesar ***</p> <p>Burger végétarien pommes ***</p> <p>Crêpes flambées</p> <p>Menu à 17€ avec café</p>	
mercredi 21 février 2024	MIDI	<p>MENU BRASSERIE</p> <p>Quiche Lorraine ***</p> <p>Carré de porc rôti, pomme fondante et tomate provençale ***</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>	

jeudi 22 février 2024	MIDI	<p>Menu anti-gaspillage</p> <p>Crème Choisy et émulsion de lard virtuel ***</p> <p>Fleischknaks et consommé aux petits légumes ***</p> <p>Kouglof de pain perdu, coulis de fruits abimés</p> <p>Menu à 17€ café compris</p>	<p>Velouté champignons ***</p> <p>Veau marengo blé ***</p> <p>Dessert du jour</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
jeudi 22 février 2024	SOIR		
vendredi 23 février 2024	MIDI		<p>Avocat Crevettes ***</p> <p>Lasagne salade verte ***</p> <p>Tiramisu</p> <p>1 verre de vin et 1 café Formule à 12€</p>
VACANCES D'HIVER			