

DATE	SERVICE	SALLE "Le C"	SALLE "Brasserie"
VACANCES DE NOEL			
lundi 6 janvier 2025	MIDI	<p>Tarte fine à l'andouillette de Troyes ***</p> <p>Carré de veau poêlé Tagliatelles de légumes pommes cocottes ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Brochette d'ananas flambé</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Entrée pâte à chou Création ***</p> <p>Carré agneau flan légumes et pommes cocottes ***</p> <p>Pêche Flambée et Glace</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
mardi 7 janvier 2025	MIDI	<p>Bouchée à la reine ***</p> <p>Duo de cabillaud et morue, purée de pomme de terre à l'huile d'olive ***</p> <p>Plateau de Fromages ***</p> <p>Aumonière aux pommes et pommes flambées</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Entrée pâte à chou Création ***</p> <p>Carré agneau flan légumes et pommes cocottes ***</p> <p>Pêche Flambée et Glace</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
mercredi 8 janvier 2025	MIDI		<p>Velouté de potimarron, espuma au lard ***</p> <p>Sauté de porc aux olives et tomates confites, pâtes fraîches ***</p> <p>Banane caramélisée aux raisins secs</p> <p>avec un verre de vin et un café Formule à 12€</p>
mercredi 8 janvier 2025	SOIR		
jeudi 9 janvier 2025	MIDI	<p><u>Menu de fête Concept Gastronomique</u></p> <p>Aumonière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail ***</p> <p>Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes ***</p> <p>fromages ***</p> <p>Pavlova</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Ravioles d'escargot bouillon d'ail ***</p> <p>Veau Marengo ***</p> <p>Ananas rôti</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
vendredi 10 janvier 2025	MIDI	<p>Magret d'oie confit à l'huile de foin, condiments ***</p> <p>Suprême de volaille farci, Légumes rôtis ***</p> <p>Chariot de fromage ***</p> <p>Galette des Rois</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Croustade d'oeufs pochés florentine ***</p> <p>Médaille de veau Duroc pommes château ***</p> <p>Assiette de fruits exotiques</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
lundi 13 janvier 2025	MIDI	<p>Tartare de saumon ***</p> <p>Aumonière de volaille aux mirabelles, tagliatelles de légumes, pomme darphin ***</p> <p>Food truck de faisselle ***</p> <p>Pavlova exotique</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Tarte océane, beurre de coquillage Basilic ***</p> <p>Poulet et ses garnitures ***</p> <p>Salade d'Oranges</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>

mardi 14 janvier 2025	MIDI	<p>Avocat crevettes ***</p> <p>Aiguillette de bœuf braisé bourgeoise . pomme Anna ***</p> <p>Plateau de Fromages ***</p> <p>Bananes flambées</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Tarte océane, beurre de coquillage Basilic ***</p> <p>Poulet et ses garnitures ***</p> <p>Salade d'Oranges</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
mercredi 15 janvier 2025	MIDI	<p>Menu type Examen Niveau BTS</p> <p>Menu à 34 euros tt compris</p> <p>table de 8</p>	
mercredi 15 janvier 2025	SOIR	<p>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé ***</p> <p>Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants ***</p> <p>Assiette d'un fromage avec accords boissons</p> <p>Assiette autour de la pomme (pomme au four flambée au calvados, sorbet pomme)</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	
jeudi 16 janvier 2025	MIDI	<p><u>Menu de fête Concept Gastronomique</u></p> <p>Aumônière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail ***</p> <p>Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes ***</p> <p>fromages ***</p> <p>Pavlova</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Entrée création base pâte à choux ***</p> <p>Carré d'agneau rôti, flan de légumes, pommes cocotte ***</p> <p>Ananas caramélisé</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
vendredi 17 janvier 2025	MIDI	<p>Boudin aux pommes façon mille-feuille, caramel au cidre ***</p> <p>Pintade de Janzé rôtie au lard fumé, écrasé de pommes de terre sauce champignons ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Pomme caramélisée au cidre, flambée au Calvados, glace vanille</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Assiette Nordique ***</p> <p>Poulet sauté chasseur Pommes natures Petits Pois Flamande ***</p> <p>Crumble poire pomme</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
lundi 20 janvier 2025	MIDI	<p>Déclinaison autour du saumon ***</p> <p>Caille farcie foie gras Panais braisé et pommeau de choux ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Litchi flambé sur glace</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Saumon fumé ***</p> <p>Carré d'agneau beurre persillé Gratin dauphinois ***</p> <p>Dessert création pâte feuilletée</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>

mardi 21 janvier 2025	MIDI	<p>Tarte Mosellane de sot l'y laisse ***</p> <p>Canard à l'orange, Pommes Anna, légumes assortis ***</p> <p>Plateau de Fromages ***</p> <p>Brochettes ananas flambées et sa glace</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Saumon fumé ***</p> <p>Carré d'agneau beurre persillé Gratin dauphinois ***</p> <p>Dessert création pâte feuilletée</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
mercredi 22 janvier 2025	MIDI	<p>Menu type Examen Niveau BTS</p> <p>Menu à 34 euros tt compris</p> <p>table de 4</p>	
mercredi 22 janvier 2025	SOIR	<p>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé ***</p> <p>Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants ***</p> <p>Assiette d'un fromage avec accords boissons</p> <p>Assiette autour de la pomme (pomme au four flambée au calvados, sorbet pomme)</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	Arnaud romaire 32/40 couverts ?
jeudi 23 janvier 2025	MIDI	<p>Menu type Examen Niveau BTS</p> <p>Menu à 34 euros tt compris</p> <p>table de 4</p>	
vendredi 24 janvier 2025	MIDI		<p>Cocktail de crevette ***</p> <p>Cuisse de lièvre sauce grand veneur , Flan de navets, pommes noisette ***</p> <p>Crème brûlée</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
lundi 27 janvier 2025	MIDI	<p>Mosaïque de poireaux au Saint Pourçain ***</p> <p>Poule en deux façons, lentilles en chemise de chou, purée de butternut ***</p> <p>fromage ***</p> <p>Sabayon de fruits frais, sorbet ananas</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Salade de chèvre chaud ***</p> <p>Médaille de veau Duroc ***</p> <p>Savarin chantilly</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
mardi 28 janvier 2025	MIDI		<p>Encornets farcis à la provençale ***</p> <p>Poulet et ses garnitures ***</p> <p>Poire Belle Hélène</p> <p>Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>

mercredi 29 janvier 2025	MIDI	FANTASTIC'ARTS	Velouté de potimarron, espuma au lard *** Sauté de porc aux olives et tomates confites, pâtes fraîches *** Banane caramélisée aux raisins secs avec un verre de vin et un café Formule à 12€
mercredi 29 janvier 2025	SOIR	FANTASTIC'ARTS	FANTASTIC'ARTS
jeudi 30 janvier 2025	MIDI	<u>Menu bourgogne</u> <u>Concept à thème type Bouchon</u> Œuf parfait en meurette *** Joues de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches *** Poire pochée flambée façon bourguignonne Menu à 17€ hors boisson	Potage Ésaü *** Escalope auvergnate Pâtes fraîches *** Tartare de fruits exotique, tuile et sorbet exotique Formule à 12€ avec un verre de vin et un café
vendredi 31 janvier 2025	MIDI		Assiette de saumon fumé *** Civet de marcassin Spätzles ; petits légumes *** Choux à la crème Formule à 12€ avec un verre de vin et un café
lundi 3 février 2025	MIDI	Plateau de fruits de mer *** Chartreuse de merlan Risotto mini potiron *** Fromage Profiterole vanille sauce chocolat Menu à 28€ hors boisson	Croustade d'œuf poché florentine *** Râble de lapin et ses garnitures *** Crêpes Suzette Formule à 12€ avec un verre de vin et un café
mardi 4 février 2025	MIDI	Charlotte de saumon cru a l'avocat et saumon fumé *** Carré d'agneau persillé gratin dauphinois *** Plateau de Fromages *** Saint-honoré Menu à 28€ hors boisson	Croustade d'œuf poché florentine *** Râble de lapin et ses garnitures *** Crêpes flambées Formule à 12€ avec un verre de vin et un café
mercredi 5 février 2025	MIDI	Terrine de volaille aux petits légumes, cœur de poivron OU Raviole poissons, julienne légumes, gingembre, bouillon thaï *** Côte bœuf grillée cuisson sous vide basse temp Sce périgues et sa garniture Ou Pot au feu de caille vinaigrette tiède au ratafia de champagne *** Assiette de fromages *** Dessert base de crème glacée accompagné d'un fruit flambé Menu à 28€ hors boisson	Menu à venir Formule à 12€ avec un verre de vin et un café
mercredi 5 février 2025	SOIR		

jeudi 6 février 2025	MIDI	<p align="center">Menu bourgogne Concept à thème type Bouchon Œuf parfait en meurette *** Joues de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches *** Poire pochée flambée façon bourguignonne</p> <p align="center">Menu à 17€ hors boisson</p>	<p align="center">Tartare de bœuf *** Truite, farce mousseline, sauce crustacés, risotto *** Choux à la crème</p> <p align="center">Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
vendredi 7 février 2025	MIDI	<p align="center">Maquereaux au vin blanc *** Poulet vallée d'auge *** Chariot de fromage *** Crêpes Suzette, sorbet clémentine</p> <p align="center">Menu à 28€ hors boisson</p>	<p align="center">Pâté Lorrain *** Côte de veau charcutière, Pommes fondantes *** Poire belle Hélène</p> <p align="center">Formule à 12€ avec un verre de vin et un café</p>
VACANCES D'HIVER			