

| DATE                     | SERVICE | GASTRONOMIQUE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BRASSERIE                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi 3 novembre 2025    | MIDI    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | * Jambon persillé<br>* Ballottine de volaille farcie Sauce suprême<br>Pomme Anna, flan de carottes<br>* Tarte aux pommes Alsacienne<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude |
| mardi 4 novembre 2025    | MIDI    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | * Jambon persillé<br>* Ballottine de volaille farcie Sauce suprême<br>Pomme Anna, flan de carottes<br>* Tarte aux pommes Alsacienne<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude |
| mercredi 5 novembre 2025 | MIDI    | * Nems saucisse fumée et tomme des Vosges, mescalun et sauce ravigote OU<br>Crème lentilles vertes, croûtons pain d'épice & crème lard paysan<br>* Corn' dog de volaille à la tome, churros patate douce et ketchup maison OU<br>Carré de porc laqué miel sapin, Roigabrageldi twisté à l'Oseille<br>* Plateau fromages<br>* Ile Flottante Sur Son Financier A La Myrtille                         | Dartois Jambon Ou<br>Assiette de Charcuteries<br>***<br>Choucroute de la mer Ou<br>Choucroute Garnie<br>***<br>Omelette Norvégienne<br><br>Formule à 17€ avec un verre de vin et une boisson chaude |
| mercredi 5 novembre 2025 | SOIR    | Menu à 28€ hors boissons<br><u>Concept 2 - Banqueting Traiteur</u><br><u>(Repas de famille Haut de gamme)</u><br><br>* Cappuccino de potiron, tulle craquante<br>* Saumon et risotto d'épeautre, jus malté<br>* Filet mignon de cochon en farce d'herbes, Fricassée de petits légumes et pommes grenailles.<br>* Buffet de fromages<br>* Tarte citron déstructurée<br><br>Menu à 28€ hors boissons |                                                                                                                                                                                                     |
| jeudi 6 novembre 2025    | MIDI    | Concept Restauration thème autour du Terroir<br>« Un air de montagne »<br>* Planche Vosgienne (charcuteries, salade, fromages)<br>* Buffet de desserts et Verrine de pommes flambées<br><br>Menu à 17€ hors boissons                                                                                                                                                                               | * Maquereau au vin blanc<br>* Râble de lapin farci, garniture du jour<br>* Choux à la crème<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                         |
| vendredi 7 novembre 2025 | MIDI    | * Fricassée de girolles<br>au vin Jaune en croûte de feuilletage<br>* Râble de lapin, Sauce poulette, légumes du marché<br>* Assiette de fromage<br>* dessert du jour<br><br>Menu à 28€ hors boissons                                                                                                                                                                                              | * Cocktail Florida<br>* Lapin moutarde Dijon<br>Pommes Dauphine<br>* Framboisier<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                    |
| lundi 10 novembre 2025   | MIDI    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | * Salade Niçoise<br>* Côte de Porc<br>Ratatouille<br>* Pruneaux Flambés sur Glace<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                   |
| mardi 11 novembre 2025   | MIDI    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                     |

|                           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| mercredi 12 novembre 2025 | MIDI | * Dartois jambon Ou<br>Assiette de charcuteries<br>* Choucroute de la mer Ou<br>Choucroute garnie<br>* Omelette Norvégienne Flambée                                                                                                                                                                                                                                                                      | * Dartois jambon Ou<br>Assiette de charcuteries<br>* Choucroute de la mer Ou<br>Choucroute garnie<br>* Omelette Norvégienne Flambée                                                    |
| mercredi 12 novembre 2025 | SOIR | <u>Menu à 17€ hors boissons</u><br><u>Concept Z – Banqueting Traiteur</u><br><u>(Repas de famille Haut de gamme)</u><br>* Cappuccino de potiron, tuile craquante<br>* Saumon et risotto d'épeautre, jus malté<br>* Filet mignon de cochon en farce d'herbes, Fricassée de petits légumes et pommes grenailles.<br>* Buffet de fromages<br>* Tarte citron déstructurée<br><u>Menu à 28€ hors boissons</u> | <u>Menu à 17€ hors boissons</u>                                                                                                                                                        |
| jeudi 13 novembre 2025    | MIDI | <u>Concept de restauration Bistronomique</u><br>* Salade Caesar<br>* Burger de veau potatoes / Burger végété potatoes<br>* Brownies – sundae<br>Menu à 17€ hors boissons                                                                                                                                                                                                                                 | * Duo de rillettes et pain de campagne<br>* Carré d'agneau rôti et beurre persillé, gratin dauphinois<br>* Dessert du jour<br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude |
| vendredi 14 novembre 2025 | MIDI | * Tartelette à l'andouillette<br>* Tataki de saumon, crème de panais et courge rôtie<br>* Carré d'agneau en croûte d'herbes dauphine de potimarron, poêlée de girolles<br>* Trilogie de chèvre et confitures<br>* Carte des desserts<br>Menu à 30€ hors boissons                                                                                                                                         | * Cocktail Florida<br>* Lapin moutarde Dijon<br>Pommes Dauphine<br>* Framboisier<br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                           |
| lundi 17 novembre 2025    | MIDI |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | * Quenelles de brochet Sauce Nantua<br>* Veau marengo, pommes cocotte<br>* Poires flambées sur glace<br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                       |
| mardi 18 novembre 2025    | MIDI |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | * Quenelles de brochet Sauce Nantua<br>* Veau marengo, pommes cocotte<br>* Poires flambées sur glace<br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                       |
| mercredi 19 novembre 2025 | MIDI | * Makis / Sushis / Rouleaux Printemps / Nems<br>Poke Bowl<br>* Porc caramélisé, Riz cantonnais OU<br>Nouilles sautées Crevettes Bambou...<br>* Litchis flambés salle OU<br>Coupe Glacée<br>Menu à 28€ hors boissons                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                        |
| mercredi 19 novembre 2025 | SOIR |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                        |
| jeudi 20 novembre 2025    | MIDI | <u>Concept de restauration Bistronomique</u><br>* Salade Caesar<br>* Burger de veau potatoes / Burger végété potatoes<br>* Brownies – sundae<br>Menu à 17€ hors boissons                                                                                                                                                                                                                                 | * Œuf meurette<br>* Darne de Saumon sauce Paloise, risotto<br>* Tartelette citron meringuée<br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                |
| vendredi 21 novembre 2025 | MIDI | <u>Buffet de charcuteries « Made in Chardin »</u><br>* Saumon en Bellevue,<br>Assortiment de condiments<br>* Quenelle de brochet sauce Nantua<br>* Assiette de fromage<br>* Poire rôtie farcie aux fruits secs<br>Menu à 28€ hors boissons                                                                                                                                                               | * Assiette de charcuterie<br>* Estouffade de Boeuf Bourguignonne<br>Nouilles au beurre<br>* Bavares Vanille/chocolat<br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude       |
| lundi 24 novembre 2025    | MIDI |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | * Pâté en croûte<br>* Sauté de biche sauce grand veneur<br>* Crème brûlée<br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                  |
| mardi 25 novembre 2025    | MIDI |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                        |

|                           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| mercredi 26 novembre 2025 | MIDI |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | * Velouté de potimarron, espuma au lard<br>* Sauté de porc aux olives et tomates confites, pâtes fraîches<br>* Banane caramélisée aux raisins secs<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                                                                                                                       |
| mercredi 26 novembre 2025 | SOIR | Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé<br>* Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants<br>* Assiette de fromage<br>* Assiette autour de la pomme<br><br>Menu à 28€ hors boissons<br>Menu Restauration à thème Bourgogne<br>« Type Bouchon »<br>* Œuf parfait en meurette<br>* Joints de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches<br>* Fromage (cervelle de Canut) ou<br>Poire pochée flambée façon bourguignonne<br><br>Menu à 17€ hors boissons |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| jeudi 27 novembre 2025    | MIDI | * Œuf parfait en meurette<br>* Joints de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches<br>* Fromage (cervelle de Canut) ou<br>Poire pochée flambée façon bourguignonne<br><br>Menu à 17€ hors boissons                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Attention deux brasseries ouvertes, merci de préciser votre choix :<br>-1- Poulet sauté chasseur, Pommes fondantes / Assiette de fromage/Choux à la crème<br>-2- Velouté de potimarron, espuma au lard/Sauté de porc aux olives et tomates confites, pâtes fraîches/Banane caramélisée aux raisins secs<br><br>Formules à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude |
| vendredi 28 novembre 2025 | MIDI | * Tartare de saumon<br>* Bar grillé, crème de poivron, fenouil braisé, riz pilaf<br>* Choux à la crème<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | * Assiette de charcuterie<br>* Estouffade de Boeuf Bourguignonne<br>Nouilles au beurre<br>* Bavarois Vanille/chocolat<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                                                                                                                                                    |
| lundi 1 décembre 2025     | MIDI | * Premices d'une bouillabaisse<br>* Filet de bœuf Wellington, pommes de terre fondantes<br>* Assiette de fromage<br>* Gâteau aux pommes<br><br>Menu à 28€ hors boissons                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | * Entrée base pâte à chou Création<br>* Carré d'agneau, flan aux légumes et pommes cocottes<br>* Pêche Flambée, Glace<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                                                                                                                                                    |
| mardi 2 décembre 2025     | MIDI | * Premices d'une bouillabaisse<br>* Filet de bœuf Wellington, pommes de terre fondantes<br>* Assiette de fromage<br>* Gâteau aux pommes<br><br>Menu à 28€ hors boissons                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | * Entrée base pâte à chou Création<br>* Carré d'agneau, flan aux légumes et pommes cocottes<br>* Pêche Flambée, Glace<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                                                                                                                                                    |
| mercredi 3 décembre 2025  | MIDI |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | * Tataki de saumon et wok de légumes<br>* Ballotine de volaille en croûte d'herbe et petits légumes de saison<br>* Choux craquelin Praliné et cœur coulant Caramel<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                                                                                                       |
| mercredi 3 décembre 2025  | SOIR | Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé<br>* Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants<br>* Assiette de fromage<br>* Assiette autour de la pomme<br><br>Menu à 28€ hors boissons<br>Menu Restauration à thème Bourgogne<br>« Type Bouchon »<br>* Œuf parfait en meurette<br>* Joints de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches<br>* Fromage (cervelle de Canut) ou<br>Poire pochée flambée façon bourguignonne<br><br>Menu à 17€ hors boissons |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| jeudi 4 décembre 2025     | MIDI | * Œuf parfait en meurette<br>* Joints de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches<br>* Fromage (cervelle de Canut) ou<br>Poire pochée flambée façon bourguignonne<br><br>Menu à 17€ hors boissons                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| vendredi 5 décembre 2025  | MIDI |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | * Assiette de saumon fumé<br>* Civet de marcassin<br>Spätzles ; petits légumes<br>* Choux à la crème<br><br>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude                                                                                                                                                                                                     |

|                           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi 8 décembre 2025     | MIDI | <ul style="list-style-type: none"> <li>* St jacques snackée, purée de celeri, poires et noisettes</li> <li>* Filet de bœuf et jus de veau, beurre de roquette, fricassée de champignons et coussins de potimarron aux épices</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Chiboust miel et safran</li> </ul>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Saumon fumé</li> <li>* Carré d'agneau beurre persillé</li> <li>Gratin dauphinois</li> <li>* Dessert création pâte feuilletée</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>                                                                                                   |
| mardi 9 décembre 2025     | MIDI | <p>Menu à 30€ hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* St jacques snackée, purée de celeri, poires et noisettes</li> <li>* Filet de bœuf et jus de veau, beurre de roquette, fricassée de champignons et coussins de potimarron aux épices</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Chiboust miel et safran</li> </ul> <p>Menu à 30€ hors boissons</p>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Saumon fumé</li> <li>* Carré d'agneau beurre persillé</li> <li>Gratin dauphinois</li> <li>* Dessert création pâte feuilletée</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>                                                                                                   |
| mercredi 10 décembre 2025 | MIDI |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Tataki de saumon et wok de légumes</li> <li>* Ballotine de volaille en croûte d'herbe et petits légumes de saison</li> <li>* Choux craquelin Praliné et coeur coulant Caramel</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>                                                  |
| mercredi 10 décembre 2025 | SOIR | <p>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Assiette autour de la pomme</li> </ul> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| jeudi 11 décembre 2025    | MIDI | <p><u>Concept restauration gastronomique</u><br/><u>« Menu de fête »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aumônière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail</li> <li>* Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes</li> <li>* Chariot de fromages</li> <li>* Mont Blanc Cassis</li> </ul> <p>Menu à 17€ hors boissons</p>                                                        | <p><u>Menu retour de pêche</u><br/><u>Etal de fruits de mer et de poissons variés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Œuf parfait, fondue de poireaux</li> <li>* Ballotine de volaille aux écrevisses, gratin Dauphinois</li> <li>* Tartelette au chocolat</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p> |
| vendredi 12 décembre 2025 | MIDI | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Ravioles d'escargots de Bourgogne, bouillon et sorbet à l'ail noir</li> <li>* Matelote de lotte au pinot noir, riz pilaf et courge rôtie</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Poire Belle Dijonnaise</li> </ul> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Assiette de saumon fumé</li> <li>* Civet de marcassin</li> <li>Spätzles ; petits légumes</li> <li>* Choux à la crème</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>                                                                                                           |
| lundi 15 décembre 2025    | MIDI | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Cappuccino de potiron et panais à l'orange</li> <li>* Pic de foie gras à la pomme et son chutney</li> <li>* Suprême de poularde rôtie sauce crémeuse à la truffe, mousseline de pommes de terre, marrons glacés, carottes d'hiver</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Buche de Noël fruits rouges et vanille</li> </ul> <p>Menu à 40€ boissons comprises</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Assiette de Hors d'œuvres</li> <li>* Filet Merlan Dieppoise</li> <li>Tagliatelles légumes Pommes Anglaise</li> <li>* Dessert création Base Pâte Feuilletée</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>                                                                     |
| mardi 16 décembre 2025    | MIDI | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Cappuccino de potiron et panais à l'orange</li> <li>* Pic de foie gras à la pomme et son chutney</li> <li>* Suprême de poularde rôtie sauce crémeuse à la truffe, mousseline de pommes de terre, marrons glacés, carottes d'hiver</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Buche de Noël fruits rouges et vanille</li> </ul> <p>Menu à 40€ boissons comprises</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Assiette de Hors d'œuvres</li> <li>* Filet Merlan Dieppoise</li> <li>Tagliatelles légumes Pommes Anglaise</li> <li>* Dessert création Base Pâte Feuilletée</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>                                                                     |
| mercredi 17 décembre 2025 | MIDI |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Spanakopita et Tzatziki</li> <li>* Moussaka</li> <li>* Baklava</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>                                                                                                                                                                 |

|                           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| mercredi 17 décembre 2025 | SOIR | <p>REPAS AHOREST</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Tourte de gibier, réduction au Banyuls et mesclun aux noisettes torréfiées</li> <li>* Magret de canard aux épices douces, légumes racines et crémeux de panais</li> <li>* Chariot de fromages</li> <li>* Assortiment de dessert en chariot</li> </ul> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| jeudi 18 décembre 2025    | MIDI | <p><u>Concept restauration gastronomique</u><br/><u>« Menu de fête »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aumônière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail</li> <li>* Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes</li> <li>* Chariot de fromages</li> <li>* Mont Blanc Cassis</li> </ul> <p>Menu à 17€ hors boissons</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Salade au crottin de Chavignol farci aux fruits secs</li> <li>* Filet de merlan dieppoise tagliatelles de légumes, pommes à l'anglaise</li> <li>* Dessert du jour</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p> |
| vendredi 19 décembre 2025 | MIDI | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Cassolette d'escargots</li> <li>* Suprême de pintadeau farci aux champignons, sauce aux aïelles, mousseline de choux fleur et pommes fondantes</li> <li>* Assiette de fromage</li> <li>* Chariot de desserts</li> </ul> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Cocktail de Crevettes</li> <li>* Cuisse de lièvre grand veneur</li> <li>Flan navet, Pommes noisette</li> <li>* Crème brûlée</li> </ul> <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>                                       |

VACANCES DE NOEL