

Semaine du 2 au 6 janvier 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €		Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 2 janv.					
Mardi 3 janv.			Mardi 3 janvier		
Mercredi 4 janv.	<p>Bulots et saucisse de Morteau en fricassée</p> <p>Le gras et le maigre rôtis Risotto d'Amandine écume iodée et coquillages</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>		Mercredi 4 janvier	<p>Magret de canard farci au foie gras</p> <p>Tournedos de lotte au lard fumé sauce Noilly Prat</p> <p>Pommes flambées Glace caramel beurre salé</p>	
Jeudi 5 janv.					
Vendredi 6 janv.	<p>Raviole d'escargot au beurre d'ail coulis de persil</p> <p>Fricassée de volaille au mac vin Pommes de terre et Morteau</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Potage cultivateur aux légumes joliment taillés</p> <p>Paleron de bœuf à la bourguignonne mijoté 4 heures et ses pâtes fraîches</p> <p>Salade de fruits exotique sorbet ananas</p>			

Semaine du 9 au 13 janvier 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 9 janv.	Gnocchis à la parisienne Poulet sauté Chasseur Pommes noisettes Ronde des fromages Assiette gourmande	Œufs Mimosas entre tradition et modernité Bruffado des mariniers vinaigrette à l'anchois Riz Pilaf Crème brûlée à la lavande		
Mardi 10 janv.	Roulet de saumon fumé pousses de soja et vinaigrette citronnée Blanquette de veau au lait de coco Ronde des fromages Assiette gourmande	Bruschetta romaine et roquette Chou farci aux deux saumons Riz vénéré, beurre blanc Œufs à la neige	Mardi 10 janvier <u>Alsace</u> Quiche au Munster Jambonnette de volaille au Riesling Embeurrée de Choux, pommes fondantes Assiette gourmande	
Mercredi 11 janv.	Royale de foie gras, crème de céleri et croûtons dorés Souris d'agneau confite au thym haricots tarbais Risotto crémeux de céleri sauce genevoise Ronde des fromages Assiette gourmande			
Jeudi 12 janv.		Tartelette d'œuf poché basquaise Poulet cocotte Grand Mère Banane flambée Glace Rhum raisins		
Vendredi 13 janv.	Salade de jambon et mozzarella Poulet sauté basquaise Tagliatelles Ronde des fromages Assiette gourmande	<u>Retour de pêche....</u> Tartare aux 2 saumons, blinis et crème légère Meunière de pavé de cabillaud Mousse de légumes pommes anglaises Panacotta Cointreau fruits de la passion		

Semaine du 16 au 20 janvier 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 16 janv.	Salade composée Dos de Saumon grillé Flan 3 couleurs Ronde des fromages Assiette gourmande	Velouté de potimarron et chips de lard croustillante Dos de saumon en croûte de saté Risotto Arborio et sauce Genevoise Ananas flambé au Rhum crémeux vanille et crumble de lait		
Mardi 17 janv.		Gaspacho de tomate et bavaois d'avocat Ardoise de jambon de montagne Pot au feu de volaille aux légumes anciens Chariot de tartes et brochette de fruits	Mardi 17 janvier	<p style="text-align: center;"><u><i>Auvergne</i></u></p> Feuilleté d'œufs brouillés au Saint Nectaire Filet mignon de veau au Bleu d'Auvergne Légumes oubliés Assiette gourmande
Mercredi 18 janv.	Nougat de chèvre aux fruits secs Chou farci veau et cèpes Pommes fondantes et jus corsé Ronde des fromages Assiette gourmande			
Jeudi 19 janv.		Crevettes et ananas sauce passion Cuisse de pintade farcie Ecrasée de pommes de terre à l'olive Tarte aux myrtilles et noisettes Crème anglaise à l'orange		
Vendredi 20 janv.	Tartare de daurade aux fruits de la passion Colombo d'agneau Gratin de cristophines, frites de patate douce Ronde des fromages Assiette gourmande	<p style="text-align: center;"><u><i>Vive la montagne....</i></u></p> Grande assiette des alpages (Tartiflette, charcuterie, salade mesclun et fromages affinés) Tarte aux myrtilles et fruits rouges des sous-bois Crème anglaise		

Semaine du 23 au 27 janvier 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 23 janv.	Bavarois tomate, tartare de maquereau sur salade de fines herbes Steak sauté Marchand de vin Pommes fondantes farcies Ronde des fromages Assiette gourmande	Veau en tartare, pecorino, basilic et huile de noisette Agneau confit aux épices douces Millefeuilles de patates douces et jus corsé Dans l'esprit d'une forêt noire, cerises flambées		
Mardi 24 janv.		Verrine d'œufs brouillés aux crevettes Cuisse de canard laqué aux agrumes Tatin d'oignons, gratin de potiron Mandarine rôtie, pain d'épice et sorbet orange	Mardi 24 janvier	<u><i>Les Hauts de France</i></u> Flamiche picarde Cuisse de lapin à la bière Pâtes fraîches, endive braisée Assiette gourmande
Mercredi 25 janv.	Royale à l'ail doux et poulpe grillé Selle d'Agneau farcie aux fruits secs Purée d'Antan Ronde des fromages Assiette gourmande			
Jeudi 26 janv.				
Vendredi 27 janv.	Tartiflette toute en texture Fricassée de volaille de Bresse aux écrevisses Polenta au cœur de Reblochon, blettes Ronde des fromages Assiette gourmande	Crème de lentilles au bacon en espuma Carré de porc au chorizo cuit à l'étouffée Gratin de chou-fleur parfum léger de safran Crème catalane au citron		

Semaine du 30 janvier au 3 février 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 30 janv.	Salade composée Mignon de porc sauce béarnaise Potatoes Ronde des fromages Assiette gourmande	Œuf fermier en brouillade jus de volaille réduit Lieu jaune, yaourt acidulé, carottes et oranges sanguines Crème de chocolat lactée petit financier au chocolat		
Mardi 31 janv.		Pressé de tomate au chèvre frais et poivrons confits Estouffade de bœuf à la bourguignonne Spätzles Crêpe aux pommes flambées caramel beurre salé	Mardi 31 janv.	<u>Soirée VEGAN</u> Bouillon maraîcher au tofu soyeux et son Elixir Thaï Ascension de légumes et crème de lait d'amande Méli-mélo de fruits exotiques et son sorbet fruits de la passion
Mercredi 1er fév.	Œuf de poule parfait, tobiko, crumble parmesan et mousse onctueuse au haddock Filet de volaille au saté mousseline de carottes au curcuma Ronde des fromages Assiette gourmande		Mercredi 1er fév.	Gelée de Thé noir fumé, encornets sautés Filet de canard laqué aux épices Polenta crémeuse Déclinaison exotique
Jeudi 2 fév.	Œuf en meurette Fricassée de lapereau dijonnaise Palet de polenta, flan de potiron Ronde des fromages Assiette gourmande	Œuf poché, bohémienne de légumes velouté de moules Steak flambé Assiette de fromages		
Vendredi 3 fév.				

Semaine du 20 au 24 février 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 20 fév.		Œuf poché Meurette Maigre au citron confit, panisse croustillante et coulis de piquillos Crèmeux au chocolat blanc, fruits de la passion et crumble de pistache		
Mardi 21 fév.	Tartare de saumon zeste d'agrumes Lotte à l'américaine riz pilaf Ronde des fromages Assiette gourmande	Œuf mollet pané fricassée d'asperges vertes aux cèpes Suprême de pintade au cidre Subric d'épinard, purée de topinambour Pruneaux flambés et glace vanille	Charlotte de saumon fumé et piperade glacée vinaigrette aux coques Sole soufflée aux crevettes légumes glacés <u>ou</u> Sole meunière légumes glacés Assiette gourmande	<u>MENU TENDRE ENFANCE</u> Ravioles de queues de langoustine saveur "La pie qui chante" "Jambon - purée - KM" Mon 1er est cuit à l'os Mon 2ème sera de couleur Mon 3e sublimera le tout Mousse aux 2 chocolats Chamallow -Tagada - Tzoin Tzoin
Mercredi 22 fév.	Saint Jacques rôties au beurre d'algues andouille de Guémené snackée Travers de porc confit Haricots coco et jus corsé Ronde des fromages Assiette gourmande		Saumon fumé à l'aneth Pavé de bar en crumble d'épices Beurre de coquillage et ragoût de légumes Crêpes flambées	
Jeudi 23 fév.	Salade de chèvre chaud Civet de lièvre Pommes fondantes Ronde des fromages Assiette gourmande	Œuf poché, bohémienne de légumes velouté de moules Steak flambé Assiette de fromages		
Vendredi 24 fév.	Ballottine de foie gras et confiture d'oignons rouge Poularde pochée à l'indienne Semoule aux raisins secs Ronde des fromages Assiette gourmande	Croustillant de Brie de Meaux au miel Onglet de veau juste saisi cuisse d'échalote braisé Pommes noisettes et billes de légumes La mousse au chocolat comme un millefeuille		

Semaine du 27 février au 3 mars 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 27 fév.		Tourteau en vinaigrette et sucrose croquante Poitrine de bœuf de sept heures Pommes fondantes Choux au caramel beurre salé		
Mardi 28 fév.	Verrine d'avocat aux crevettes et pamplemousse rose Jarret de veau façon pot au feu Ronde des fromages Assiette gourmande	Quiche océane et son mesclun Mousseline de poisson arlequin aux pétoncles Riz madras Brochette de fruits exotiques beignet de Mardi-gras	<u>Saveurs italiennes</u> Minestrone de langoustines Osso bucco à la Zingara Lasagnes de légumes et risotto ou Côte d'agneau panées à la milanaise spaghetti Assiette gourmande	<u>QUE LA MONTAGNE EST BELLE....</u> Buffet de charcuteries et de fromages Tarte aux myrtilles
Mercredi 1er mars	Cœur de rumsteck mariné spicy mayo et mousseline de petits pois à la menthe Volaille fermière en deux cuissons Risotto de coquillettes et petits boudins Ronde des fromages Assiette gourmande		Carpaccio de Saint-Jacques Carré d'agneau en croûte moderne Tajine d'agrumes à la fleur d'oranger	
Jeudi 2 mars	Quenelle de brochet en cassolette Magret de canard aux fruits sauce bigarade Gratin de pommes de terre Ronde des fromages Assiette gourmande	Œuf parfait printanier Brochette d'espadon panées au sésame beurre d'agrumes riz gourmand à la citronnelle Crêpes flambées		
Vendredi 3 mars	Œuf en deux cuissons fricassée de champignons Lapereau à la dijonnaise palets de polenta flan de potimarron Ronde des fromages Assiette gourmande	Salade parisienne Darne de saumon vapeur Beurre à l'orange, fondue de blanc de poireau Pommes vapeur Cœur coulant chocolat noir Crème anglaise mentholée par nos soins		

Semaine du 6 au 10 mars 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 6 mars		<p>Œuf cocotte à la crème de Comté et croûtons</p> <p>Pavé de bœuf cuit au sautoir Pommes Pont-Neuf sauce béarnaise</p> <p>Riz au lait tradition à la vanille</p>		
Mardi 7 mars		<p>Soupe de moules au safran</p> <p>Magret de canard au cassis Purée de céleri, pommes château et carottes glacées</p> <p>Carpaccio d'ananas au rhum et citron vert sorbet ananas</p>	<p style="text-align: center;"><u>OLE</u></p> <p>Crème andalouse et beignets de crevette</p> <p>Mignon de porc au chorizo jus romarin Fine ratatouille</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p style="text-align: center;"><u>ESPRIT MARIN</u></p> <p>Assiette de fruits de mer</p> <p style="text-align: center;"><u>OU</u></p> <p>Assortiment de poissons à la cuisson différente</p> <p>îles flottantes, caramel au beurre salé</p> <p style="text-align: center;"><u>OU</u></p> <p>Crêpes flambées et glace caramel beurre salé</p>
Mercredi 8 mars				
Jeudi 9 mars	<p>Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes Gratin de pommes de terre et légumes divers</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Œuf parfait printanier</p> <p>Brochette d'espadon panées au sésame beurre d'agrumes riz gourmand à la citronnelle</p> <p>Crêpes flambées</p>		
Vendredi 10 mars		<p style="text-align: center;"><u>Escapade en Italie</u></p> <p>Gnocchi à la romaine sauce aux tomates bien mûres</p> <p>Picatta de veau milanaise Spaghetti au jus brun</p> <p>Tarte au citron de Menton</p>		

Semaine du 13 au 17 mars 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €		Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 13 mars		Chipirons en persillade et crème d'étrilles Volaille fermière en deux cuissons Risotto Carnaroli Salade de fruits revisitée, vanille des îles et poivre de Séchouan			
Mardi 14 mars		Salade de lentilles et son œuf poché mouillettes de jambon Blanquette de veau aux asperges vertes Riz créole Ronde de desserts	Mardi 14 mars	<u>Asie</u> Assortiment de sushi et maki Magret de canard à l'aigre douce Lasagnes de légumes Assiette gourmande	Risotto aux saveurs italiennes et ses copeaux de parmesan Coulis de vinaigre balsamique Sole meunière et ses légumes fondants Pain perdu brioché et ses dés d'ananas flambés
Mercredi 15 mars					
Jeudi 16 mars	Salade tiède de langoustines et Saint-Jacques Carré de porc poêlé au chorizo flan de légumes pommes fondantes Ronde des fromages Assiette gourmande	Rillettes aux 2 saumons Mesclun au céleri croquant Sole sautée meunière Pomme au four Cerises jubiléées			
Vendredi 17 mars		Salade autour du chèvre Pièce du boucher grillée sauce béarnaise gourmande Frites de panais et pommes de terre Noisetier, crème anglaise au vieux Rhum			

Semaine du 20 au 24 mars 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €	
Lundi 20 mars	Tortellini au pesto de courgette Papillote de cabillaud Pommes au lard Ronde des fromages Assiette gourmande	Œuf parfait, piperade à la basquaise Médaillon de veau et légumes nouveaux Millefeuille au chocolat			
Mardi 21 mars		Jambon à l'italienne Parmentier de canard au potimarron Crème brûlée vanille Bourbon	Mardi 21 mars	Temaki de tartare de thon au jambon cru tomates confites et salade de chou Tronçon de turbot en fine croûte shop suey de légumes Assiette gourmande	Terrine Maison Steak flambé au poivre et son gratin dauphinois Crêpes soufflées Grand Marnier et ses zestes d'oranges confites
Mercredi 22 mars			Couscous de langoustines à l'orange et aux épices Filet mignon de porc en croûte sauce aux cèpes et ses légumes Mousse à la mangue sur coulis de kiwi au citron vert		
Jeudi 23 mars	Tarte fine à la tomate et au chèvre Dos de cabillaud meunière Pomme au four et carottes au cumin Ronde des fromages Assiette gourmande	Rillettes aux 2 saumons Mesclun au céleri croquant Sole sautée meunière Pomme au four Cerises jubilées			
Vendredi 24 mars		<u>Vive le printemps...</u> Rouleaux de printemps faits maison sauce gingembre Pavé de saumon façon grenobloise Ratatouille fine au basilic du jardin Soufflé glacé à l'anis de Pontarlier Tuile craquante			

Semaine du 27 au 31 mars 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 27 mars	Salade de poissons fumés Pavé de rumsteck beurre de tomates séchées Pomme Anna et tagliatelles de légumes Ronde des fromages Assiette gourmande	Gougeonnette de merlan sauce tartare Mignon de porc fondant pommes boulangères Ile flottante légère, crème anglaise à la vanille		
Mardi 28 mars		Bruschetta parme, tomates confites, basilic et copeaux de parmesan Osso bucco à la milanaise Tiramisu	Mardi 28 mars	Tarte fine à la lisette et mesclun ou Salade landaise Volaille fermière rôtie et ses patatoes sauce Diable Baba au Rhum et 1/2 banane flambée
Mercredi 29 mars				
Jeudi 30 mars	Petite friture de sole sauce tartare Entrecôte double sauce au choix Pomme Macaire, légumes glacés Ronde des fromages Assiette gourmande	Carpaccio betterave orange à l'huile de noisette Magret de canard rôti au miel Petits pois étuvés Tarte fraise rhubarbe		
Vendredi 31 mars		<u><i>Retour d'Inde....</i></u> Brochette d'ananas/poulet marinée au lait de coco Curry d'agneau riz madras et banane plantain Beignets de fruits gourmands sauce chocolat, coulis d'abricot		

Semaine du 17 au 21 avril 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 17 avril				
Mardi 18 avril				
Mercredi 19 avril				
Jeudi 20 avril	<p style="text-align: center;">Crème de moules safranée</p> <p style="text-align: center;">Filet mignon de porc miel et figues Pommes cocottes, fricassée de petits légumes</p> <p style="text-align: center;">Ronde des fromages</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande</p>	<p style="text-align: center;">Carpaccio betterave orange à l'huile de noisette</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard rôti au miel Petits pois étuvés</p> <p style="text-align: center;">Tarte fraise rhubarbe</p>		
Vendredi 21 avril	<p style="text-align: center;">Ravioles de langoustine à la menthe</p> <p style="text-align: center;">Filet de bar en croûte beurre blanc aux herbes Ragoût de haricots coco, pilaf de sarrazin</p> <p style="text-align: center;">Ronde des fromages</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande</p>	<p style="text-align: center;">Tarte feuilletée aux légumes craquants petite salade aux herbes du jardin</p> <p style="text-align: center;">Escalope de saumon à l'oseille Carottes au cumin, flan de légumes</p> <p style="text-align: center;">Poire Belle-Hélène en coque de chocolat maison Belles amandes</p>		

Semaine du 24 au 28 avril 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €	
Lundi 24 avril	Melon au jambon de pays Daurade en croûte d'herbes fine ratatouille polenta crémeuse Ronde des fromages Assiette gourmande	Taboulé oriental Cabillaud en aioli légère, légumes printaniers Crêpes au caramel d'orange façon Suzette			
Mardi 25 avril	Oeuf parfait croquant de légumes Thon mariné citronnelle Carpaccio d'ananas Ronde des fromages Assiette gourmande	Filet de maquereau à l'escabèche crème de raifort et tagliatelles de carotte et Assortiment de légumes farcis Tulipe de fraises Melba	Mardi 25 avril	<p style="text-align: center;"><u><i>C'est le Printemps !</i></u></p> Rouleau de Printemps sauce gingembre Sauté de veau aux asperges Quinoa Assiette gourmande	<p style="text-align: center;"><u><i>SUR LA ROUTES DES EPICES....</i></u></p> Dégustation autour des épices et aromates
Mercredi 26 avril	Tourteau en vinaigrette et pommes de terre César de bœuf à l'italienne juste saisi Pommes gaufrette et jus perlé Ronde des fromages Assiette gourmande				
Jeudi 27 avril	Salade de la mer Curry d'agneau riz madras Ronde des fromages Assiette gourmande	Duo d'asperges en salade croûte de champignon et œuf poché sauce mousseuse aux herbes Carré d'agneau rôti au thym polenta crémeuse Pêches flambées sorbet à l'orange			
Vendredi 28 avril	Friture des bords de Marne Sauce cocktail et tartare Entrecôte sautée Bercy Carottes en purée et légumes nouveaux Ronde des fromages Assiette gourmande	L'authentique avocat crevettes sauce corail Côtes d'agneau panées crème d'ail Mogettes au jus, fagot de haricots vert au lard Millefeuille léger mousse chocolat-citron			

Semaine du 1er au 5 mai 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET **NOUVEAU** QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 1er mai				
Mardi 2 mai		Millefeuille de légumes confits et mozzarella Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne Savarin de polenta, fondue de tomate Pêches flambées et sorbet	Mardi 2 mai	<u><i>NATURE DANS L'ASSIETTE</i></u> Petits légumes farcis Carré d'agneau de pré-salé en croûte d'herbes Fine ratatouille polenta crémeuse Abricots flambés parfumés au romarin
Mercredi 3 mai	Croustillant au brie de Meaux Petite salade mélangée Epais morceau de bœuf cuit au sautoir Pommes Pont-Neuf et sauce béarnaise Ronde des fromages Assiette gourmande			
Jeudi 4 mai	Tapas Axoa de veau d'Espelette Riz pilaf au chorizo Ronde des fromages Assiette gourmande	Duo d'asperges en salade croûte de champignon et œuf poché sauce mousseuse aux herbes Carré d'agneau rôti au thym polenta crémeuse Pêches flambées sorbet à l'orange		
Vendredi 5 mai	Assiette de tapas Magret de canard à l'orange Riz comme une paëlla Ronde des fromages Assiette gourmande	Croûtons d'œuf poché en habit de saumon fumé sauce hollandaise Papillote du pêcheur Tagliatelles et billes de légumes jus parfumé Tarte sucrée aux fraises et aux éclats de pistache		

Semaine du 8 au 12 mai 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU QUELQUES MERCREDIS AU DINER !

	Gastronomie à 18 €	Brasserie Gourmande à 14 €	Gastronomie à 25 €	Bistronomie à 20 €
Lundi 8 mai				
Mardi 9 mai		Rouleau de Printemps Steak grillé sauce béarnaise Radis glacés et patatoes Variation de fraises	Charlotte d'asperges vertes ricotta et amandes, vierge de légumes Pavé de cabillaud en fine croûte d'herbes Gratin provençal Assiette gourmande	BUFFET EUROPE DU SUD Tapas, piquillos farcis à la féta, coulis de poivrons, carpaccio de poissons Paëlla royale Panacotta à la figue, salade d'orange à la cannelle et son sorbet, soupe de fraises parfumées au romarin,
Mercredi 10 mai	Œuf coulant, caponata rafraîchie et jambon de Bayonne Notre interprétation du cordon bleu Tagliatelles maison au pesto Ronde des fromages Assiette gourmande			
Jeudi 11 mai	Papeton d'aubergine coulis de tomate au basilic Côte de veau sauté sauce Porto Choux braisé et pomme fondante Ronde des fromages Assiette gourmande	Salade périgourdine Darne de saumon poché beurre de persil Wok de légumes Millefeuille fraise		
Vendredi 12 mai	Crème d'herbes et tartare de daurade Pavé de cabillaud en glacié de bourride Légumes croquants Ronde des fromages Assiette gourmande	Variation autour de l'asperge et ses petites sauces Mijotée de suprême et cuisse de volaille safranée Petits légumes encore croquants et riz pilaf Mousse bavaroise vanille fraise Mikados de meringue au coulis		