

## Semaine du 25 au 29 septembre 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

	Déjeuner Gastronomie à 19 €	Déjeuner Brasserie Gourmande à 15 €		Dîner Gastronomie à 26 €	Dîner Bistronomie à 21 €
Lundi 25 sept					
Mardi 26 sept	<p style="text-align: center;"><u>DAUPHINE</u></p> <p>Salade de chèvre chaud</p> <p>Truite à la grenobloise</p> <p>Ravioles du Dauphiné</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>		Mardi 26 sept		<p style="text-align: center;"><u>PACA</u></p> <p>Bavarois de tomate</p> <p>Bonite cru et cuite</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes</p> <p>Fine Ratatouille et polenta, jus perlé</p> <p>Création sucrée</p>
Mercredi 27 sept					
Jeudi 28 sept	<p>Tartelette de tomates cerise</p> <p>crèmeux de fromage frais aux herbes</p> <p>Suprême de pintade en croûte de noix</p> <p>Endives et rattes</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>				
Vendredi 29 sept	<p>Gaspacho et gambas aux épices</p> <p>Brochette d'agneau grillée</p> <p>Eclats de légumes et tandoori</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>				

Semaine du 2 au 6 octobre 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

	Déjeuner Gastronomie à 19 €	Déjeuner Brasserie Gourmande à 15 €	Dîner Gastronomie à 26 €	Dîner Bistronomie à 21 €
Lundi 2 oct	Buffet de charcuterie Filet de canard laqué aux épices crémeux de céleri Ronde des fromages Assiette gourmande			
Mardi 3 oct	GRAND EST Truite fumée sauce Raifort Faisan en deux cuissons Spätzles et duxelles noisette amande Ronde des fromages Assiette gourmande		Mardi 3 oct	CORSE Assiette de charcuteries corses Dos de loup nacré Crumble aux herbes du maquis Flan de carotte-romarin Création sucrée
Mercredi 4 oct				
Jeudi 5 oct	Salade Sirtaki Râble de lapin au pesto Polenta croustillante sauce vierge Ronde des fromages Assiette gourmande			
Vendredi 6 oct	Crème de moules au cidre breton Filet de dorade en tapenade Mini ratatouille basilic chorizo Ronde des fromages Assiette gourmande			

Semaine du 9 au 13 octobre 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

	Déjeuner Gastronomie à 19 €	Déjeuner Brasserie Gourmande à 15 €	Dîner Gastronomie à 26 €	Dîner Bistronomie à 21 €
Lundi 9 oct	Crème de champignons espuma de persil plat  Suprême de pintade jus corsé Poireaux grillés, potimarron  Ronde des fromages  Buffet de desserts	Fraîcheur de truite fumée et sucrine croquante mayo wasabi et croûtons  Joue de porc confite à la Guinness Pommes de terre à la Cancoillotte  Poire flambée, crémeux romarin et sablé breton		
Mardi 10 oct	BOURGOGNE-FRANCHE COMTE  Oeuf en cuissons combinées morilles sauce vin rouge  Mousseline d'écrevisses et Morteau en ballottine sauce suprême Pommes croquettes forestières  Ronde des fromages  Assiette gourmande	Assiette de poissons fumés  Tarte océane, beurre de coquillages au pistou  Abricots flambés Panna cotta au romarin et abricot tuile croquante	Mardi 10 oct  Tartare de bonite, navet et jeunes pousses  Paleron de bœuf extra-fondant mousseline de butternut vrai jus et anchois en condiment  Assiette gourmande	<u>CENTRE, VAL DE LOIRE</u>  Nage de coquillages et ses légumes taillés du potager  Volaille fermière rôti jus parfumé au Coteau du Layon Millefeuille de verdure  Création sucrée
Mercredi 11 oct		Tarte fine aux premiers légumes d'automne  Lieu jaune fine ratatouille et sauce vierge  Panna cotta aux mirabelles		
Jeudi 12 oct.	Salade automnale  Dos de cabillaud meunière Blanc et vert de blettes aux anchois  Ronde des fromages  Assiette gourmande	Pressé de tomates au Chèvre et au pesto  Filet de poulet farci tapenade Purée d'aubergines et pommes de terre jus vert  Coupe glacée fruits rouges	Jeudi 12 oct  Velouté de potimarron et châtaignes caramélisées  Jambonnette de volaille farcie au foie gras Tomate garnie champignons, pâtes fraîches  Assiette gourmande	Tartare de truite au concombre milkshake de concombre  Blanquette de Veau au lait de coco  Création sucrée
Vendredi 13 oct	Salade de chou blanc au raifort comme en Alsace  Baeckeofe alsacien  Ronde des fromages  Assiette gourmande	Salade automnale  Poulet doucement rôti au four Pommes allumettes  Iles flottantes		

**Semaine du 16 au 20 octobre 2017**

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

	<b>Déjeuner Gastronomie à 19 €</b>	<b>Déjeuner Brasserie Gourmande à 15 €</b>	<b>Dîner Gastronomie à 26 €</b>	<b>Dîner Bistronomie à 21 €</b>
<b>Lundi 16 oct</b>	<p>Potage Julienne Darblay</p> <p>Rouget frit</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Bulots et saucisse de Morteau en fricassée</p> <p>Lieu jaune, yaourt acidulé carottes et oranges sanguines</p> <p>Choux craquelin au chocolat</p>		
<b>Mardi 17 oct</b>	<p><u>AUVERGNE-RHONE-ALPES</u></p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Canette en deux cuissons</p> <p>Polenta aux girolles</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Potage Julienne Darblay</p> <p>Salade montagnarde (tomate confite, œuf poché, samossa de reblochon, brochettes de grenailles rôties, jambon de pays, poitrine séchées)</p> <p>Profiteroles vanille sauce chocolat chaud</p>	<p>Bulots et saucisse de Morteau en fricassée</p> <p>Magret de canard laqué soja-framboise purée Cardinale et sauce Chimichurri</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p><u>OCCITANIE</u></p> <p>Tarte fine poire et Roquefort Mesclun aux fines herbes,</p> <p>Bourride sétoise</p> <p>Tian de légumes et riz à la catalane</p> <p>Création sucrée</p>
<b>Mercredi 18 oct</b>		<p>Velouté de courgettes, anis vert et chèvre frais</p> <p>Volaille fermière fondante</p> <p>Purée d'aubergine et jus court</p> <p>Tarte meringuée aux fruits de la passion</p>		
<b>Jeudi 19 oct</b>	<p>Tarte fine aux figues et chèvre</p> <p>Figues confites au Muscat de Frontignan</p> <p>Magret de canard laqué cocotte de Charlotte et cèpes</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Queue de crevettes en cocktail</p> <p>Limande sole meunière</p> <p>Pommes Cocotte, carottes Vichy</p> <p>Crème caramel, tuile aux amandes</p>	<p>Beignets de gambas</p> <p>Salade de chou blanc à la coriandre</p> <p>Médaille de veau façon normande</p> <p>Fond d'artichaut farci, flan de légumes</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Crème de champignons aux noix</p> <p>Beignets soufflés</p> <p>Papillote de cabillaud à l'orange</p> <p>Riz safrané</p> <p>Création sucrée</p>
<b>Vendredi 20 oct</b>				

## Semaine du 6 au 10 novembre 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

	<b>Déjeuner Gastronomie à 19 €</b>	<b>Déjeuner Brasserie Gourmande à 15 €</b>	<b>Dîner Gastronomie à 26 €</b>	<b>Dîner Bistronomie à 21 €</b>	
<b>Lundi 6 nov</b>	Salade italienne  Osso bucco milanaise Pâtes fraîches  Ronde des fromages  Assiette gourmande	Velouté de courgettes, anis vert et chèvre frais  Volaille fermière fondante, purée d'aubergine et jus court  Tarte meringuée aux fruits de la passion			
<b>Mardi 7 nov</b>	Fricassée de champignons à l'œuf parfait Ecume de persil  Filet de canard au miel Crèmeux de carotte gingembre  Ronde des fromages  Assiette gourmande	Avocat cocktail  Brochette de poulet grillé au citron et gingembre Wok de nouilles et légumes  Bavaois rubané	<b>Mardi 7 nov</b>	Saucisson brioché maison comme à Lyon vrai jus au Porto  Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive Risotto à l'encre de seiche et jus de coquillage  Assiette gourmande	
<b>Mercredi 8 nov</b>	Focaccia aux légumes grillés  Carré d'agneau en croûte moderne et son rognon Millefeuille de légumes  Ronde des fromages  Assiette gourmande	Petite salade mêlée et chèvre chaud en croûte de fruits secs  Agneau confit retour des Indes Semoule fine aux fruits  Mi-cuit au chocolat façon cappuccino			
<b>Jeudi 9 nov</b>	Mousse de cabillaud olives noires crèmeux avocat  Magret de canard laqué flambé carotte braisée entière  Ronde des fromages  Assiette gourmande	Carpaccio de chou-rave, croûtons et dès de saumon fumé  Cuisse de lapin à la bière Pâtes fraîches, endives à l'orange  Crème brûlée cassonade	<b>Jeudi 9 nov</b>	Papeton d'aubergine, croquant au sésame petit mesclun  Dos de cabillaud en croûte d'herbes beurre blanc et riz arlequin  Assiette gourmande	Salade de Saint Jacques aux endives mangue et chorizo  Lotte au lard Risotto comme une paëlla beurre de coquillage  Création sucrée
<b>Vendredi 10 nov</b>		Chèvre chaud en salade  Côte de porc aux deux purées  Pots de crème assortis biscuits secs			

## Semaine du 13 au 17 novembre 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

	<b>Déjeuner Gastronomie à 19 €</b>	<b>Déjeuner Brasserie Gourmande à 15 €</b>	<b>Dîner Gastronomie à 26 €</b>	<b>Dîner Bistronomie à 21 €</b>
<b>Lundi 13 nov</b>	Gnocchis à la parisienne Curry de volaille Madras Ronde des fromages Assiette gourmande	Velouté de cresson, œuf coulant et légumes croquants  Joue de bœuf confite à la bière brune Choux de Bruxelles et jus corsé  Cheese cake revisité		
<b>Mardi 14 nov</b>	Salade landaise Blanc de volaille fermière cuit au sautoir Ragoût de légumes de saison Ronde des fromages Assiette gourmande	Camembert pané aux amandes salade de céleri et Granny Smith  Dos de lieu Dugléré Flan de carotte, pomme à l'anglaise  Œuf à la neige	<b>Mardi 14 nov</b>	Crème de potimarron, croûtons de foie gras et cresson  Médaille de Veau haricots coco, pois chiches et pistou d'herbes  Assiette gourmande
<b>Mercredi 15 nov</b>	Thon mariné, marmelade de tomates vierge pamplemousse  Poitrine de cochon confite Mousseline carotte gingembre  Ronde des fromages Assiette gourmande	Œufs mimosas entre tradition et modernité  Bruffado des marinières vinaigrette à l'anchois Riz pilaf  Crèmeux à la vanille, agrumes et crumble de pistache		
<b>Jeudi 16 nov</b>	Saumon en gravlax espuma citron  Steak au poivre Pommes Macaire à l'estragon  Ronde des fromages Assiette gourmande	Tartine d'andouille de Guéméné torréfiée et mesclun  Darne de saumon grillée beurre d'aneth citronné Pommes vapeur, gratin de légumes  Aumônière de poires Louise Bonne sauce caramel au beurre salé et sorbet pomme	<b>Jeudi 16 nov</b>	Saucisson brioché et petite salade d'herbes  Coq au vin de Brouilly Tagliatelles fraîches  Assiette gourmande  Filet de rouget soufflé coulis d'écrevisses  Magret de Canard rôti et laqué au miel Purée au pistou de roquette  Création sucrée
<b>Vendredi 17 nov</b>		Soupe de volaille façon chinoise  Navarin aux pommes  Fruits flambés		

## Semaine du 20 au 24 novembre 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

	Déjeuner Gastronomie à 19 €	Déjeuner Brasserie Gourmande à 15 €	Dîner Gastronomie à 26 €	Dîner Bistronomie à 21 €
Lundi 20 nov	Salade de légumes aux pignons  Poulet rôti Pommes allumettes  Ronde des fromages  Assiette gourmande	Ardoise de cochonnailles de nos terroirs  Blanquette de veau tradition française Riz pilaf  Mi-cuit au chocolat façon liégeois		
Mardi 21 nov		Crumble de tomate courgette et chorizo  Fricassée de Sot-l'y-laisse à l'estragon Gnocchis  Banane flambée, riz au lait crémeux	Croustillant de pomme de terre Saumon mariné et condiment acidulé  La Blanquette de Veau "réinterprétée"  Assiette gourmande	
Mercredi 22 nov		Salade Coleslaw  Burger de boeuf maison Pommes "coin de rue" et vraie béarnaise  Cheese cake revisité		
Jeudi 23 nov	Tartare de saumon  Quasi de veau jus réduit au café courge butternut vapeur  Ronde des fromages  Assiette gourmande	Quiche lorraine  Faisan rôti Champignons sautés, pommes croquettes  Mirabelles flambées - glace vanille	Tartelette de légumes au Saint Nectaire  Carré d'agneau en croûte d'herbes Petit gratin de pommes de terre et légumes juste sautés  Assiette gourmande	Gambas sautées et ragoût de légumes en bouillabaisse à l'œuf coulant  Caneton en deux cuissons Flan d'épinards, pommes cocottes  Création sucrée
Vendredi 24 nov		Avocat cocktail  Papillote de cabillaud à l'orange Riz safrané  Tarte chocolat		

## Semaine du 27 au 1er décembre 2017

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

	<b>Déjeuner Gastronomie à 19 €</b>	<b>Déjeuner Brasserie Gourmande à 15 €</b>	<b>Dîner Gastronomie à 26 €</b>	<b>Dîner Bistronomie à 21 €</b>
<b>Lundi 27 nov</b>	<p>Œufs farcis Chimay</p> <p>Burger de boeuf Haricots verts et beurre</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Œufs Mimosas entre tradition et modernité</p> <p>Filet de dorade grillée au citron confit Ecrasé de pommes de terre aux olives noires et sauce vierge</p> <p>Crème brûlée au romarin</p>		
<b>Mardi 28 nov</b>		<p>Duo de chèvre, jeunes pousses de salade et pignons de pin</p> <p>Poulet rôti au thym Ecrasé de pommes de terre</p> <p>Crème renversée au caramel</p>	<b>Mardi 28 nov</b>	
<b>Mercredi 29 nov</b>		<p>Crème Comtesse Dubarry</p> <p>Osso-bucco à la milanaise Tagliatelles maison et gremolata</p> <p>Tiramisu dans sa version originelle</p>		
<b>Jeudi 30 nov</b>	<p>Salade d'Automne</p> <p>Darne de colin pochée beurre citronné potimarron vapeur</p> <p>Ronde des fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Salade de poire au bleu d'Auvergne</p> <p>Filet mignon de veau au bleu d'Auvergne Légumes oubliés</p> <p>Tarte aux myrtilles</p>	<b>Jeudi 30 nov</b>	<p>Oeuf en deux cuissons Fricassée de champignons</p> <p>Feuille à feuille aux deux saumons vinaigrette framboise</p> <p>Filet de sole beurre de coquillages Pommes vapeur et croustillant de légumes</p> <p>Carré d'agneau rôti au thym, pesto Pomme Macaire, embeurrée de chou</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Création sucrée</p>
<b>Vendredi 1er déc</b>		<p>Salade de pommes de terre aux herbes</p> <p>Darne de Colin beurre blanc Gratin de champignons</p> <p>Assiette de fruits exotiques</p>		

**Semaine du 4 au 8 décembre 2017**

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

		<b>Déjeuner Menu de Noël à 26 €</b>			<b>Dîner Menu de Noël à 36 €</b>
<b>Lundi 4 déc</b>		Cassolette de ris de veau au Riesling  Foie gras basse température, chutney exotique sur pain perdu  Bœuf fondant et anchois en condiment, salsifis, carottes et jus corsé  Fromage  Délice de Noël			
<b>Mardi 5 déc</b>	<b>Mar5di 5.déc</b>	Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion  Huîtres au gratin  Magret de canard au cassis, mikado de céleri et betterave, écrasé de Vitelotte  Fromage  Délice de Noël			Royale de foie gras et velouté de cèpes  Saumon mariné au thé noir fumé, quinoa et pesto de roquette  Poitrine de cochon laquée, champignons et topinambours  Fromage  Délice de Noël
<b>Mercredi 6 déc</b>		Tataki de thon, crémeux d'avocat et spicy mayo  Foie gras basse température, citrouille et chutney de poire  Filet de canette rôtie, purée de Châtaigne, navets confits et sauce bigarade  Fromage  Délice de Noël			
<b>Jeudi 7 déc</b>	<b>Jeudi 7 déc</b>	Chou fleur crémeux, coeur de saumon mariné, émulsion de persil plat  Saint Jacques snackées, crémeux de céleri, caramel de betterave  Veau aux agrumes, champignons et pommes croquettes  Fromage  Délice de Noël			Soirée thématique : <b>AUTOUR DU CHAMPAGNE</b>  Accord mets et champagnes en collaboration avec les étudiants du campus vitivinicole d'Avize  Formule tout compris à 50 euros
<b>Vendredi 8 déc</b>		Raviole de langoustines à la menthe  Cassolette de ris de veau à la crème et au Riesling  Sole filet en écume d'huître  Fromage  Délice de Noël			

**Semaine du 11 au 15 décembre 2017**

**TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....**

**LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !**

		<b>Déjeuner Menu de Noël à 26 €</b>			<b>Dîner Menu de Noël à 36 €</b>
<b>Lundi 11 déc</b>		Nougat de chèvre aux fruits secs, pousses de riquette Ceviché de daurade, citron vert et sablé Agneau confit longuement, légumes d'hiver et jus corsé Fromage Délice de Noël			
<b>Mardi 12 déc</b>		Huîtres au naturel et espuma de Nuoc-Mam Curry de gambas au lait de coco Cuisse de canard à l'orange, nouilles sautées Fromage Délice de Noël	<b>Mardi 12 déc</b>		Etrilles comme un cappuccino, écume de lard Opéra de foie gras Lotte cuite en bouillon safrané et jeunes légumes en raviole Fromage Délice de Noël
<b>Mercredi 13 déc</b>		Saumon mariné façon Gravlax, sarrasin en salade Foie gras basse température, fine gelée de fruits rouges et croustillant épicé Veau cuit au sautoir, légumes fondants et jus corsé Fromage Délice de Noël			
<b>Jeudi 14 déc</b>		Marinière de coquillages, rémoulade de chou-fleur au curry vert, gelée de granny Filet de dorade aux carottes, vinaigrette aux agrumes et épices douces Pigeon en fine croûte de dragées, quelques girolles Fromage Délice de Noël	<b>Jeudi 14 déc</b>		Variation d'huîtres Saint Jacques rôties, purée de panais à la vanille, jus d'agrumes Tournedos de canette à la Bordelaise, polenta moelleuse aux cèpes Fromage Délice de Noël
<b>Vendredi 15 déc</b>		Saumon en gravlax espuma d'herbes et Vodka Bouillon de langoustines à la mélisse Boeuf en croûte feuilletée, sauce Porto, farandole de légumes Fromage Délice de Noël			

**Semaine du 18 au 22 décembre 2017**

TOUS LES JOURS AU DEJEUNER.....

LE MARDI ET NOUVEAU LE JEUDI AU DINER !

		<b>Déjeuner Menu de Noël à 26 €</b>			<b>Dîner Menu de Noël à 36 €</b>
<b>Lundi 18 déc</b>		Brochette de gambas et Saint Jacques, bouillon de langoustine  Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes et lard fumé  Le gras et le maigre rôtis Risotto d'Amandine, écume iodée et coquillages  Fromage  Délice de Noël			
<b>Mardi 19 déc</b>		Gravlax de saumon à l'aneth, fine gelée de fenouil  Lotte et ravioles de langoustine  Magret de canard laqué aux épices, émulsion de potimarron  Fromage  Délice de Noël	<b>Mardi 19 déc</b>		Ardoise de Saumon fumé  Foie gras rhum vanille en croûte de fruits secs fine gelée au Sauternes  Bœuf fondant ivre de "Guinness" carottes plurielles et jus corsé à la truffe  Fromage  Délice de Noël
<b>Mercredi 20 déc</b>		Velouté de foie gras et coquillages  Mulet en tartare, coriandre, vodka et citron  Bœuf fondant et anchois en condiment, salsifis, carottes et jus corsé  Fromage  Délice de Noël			
<b>Jeudi 21 déc</b>		Assiette de saumon fumé et ses accompagnements  Brochette de Saint-Jacques, condiment de fenouil, raifort et citronnelle Filet de pigeon mariné au vin rouge, samossa de cuisse sauce Sangria, pommes rattes au beurre  Fromage  Délice de Noël	<b>Jeudi 21 déc</b>		Déclinaison de foie gras : ballottine et chutney de mangue, crème brûlée...  Tartare de daurade mangue et oignon rouge, mesclun, chips de manioc  Tournedos de veau façon Rossini, tatin d'endives  Fromage  Délice de Noël
<b>Vendredi 22 déc</b>		Beignets de gambas, salade de chou blan et coriandre  Cocotte de pétoncles et coques en croûte, légumes croquants  Caille farcie au foie gras, frites de céleri, marrons caramélisés  Fromage  Délice de Noël			

