

Semaine du 04/01/2021 au 08/01/2021

Lundi 04/01

Mousse de chou-fleur, noix de Saint-Jacques, crevettes, pancetta et cressonnette

Magret de canard en aigre doux, carottes au miel, gratin de courgettes et pommes grenaille au romarin

Brioche perdue, glace à la cannelle et coulis de mangue

Mardi 05/01

Velouté de caille et sa garniture de brocoli et champignons

Brandade de morue sur lit de légumes, vinaigrette verte au pesto

Galette au pralin

Mercredi 06/01

Parmigiana d'aubergine au basilic

Mignon de porcelet farci au chèvre et tomates confites, pomme de terre sautées, tombée de navets caramélisés

Crème brûlée façon bonne maman

Jeudi 07/01

Saumon mi-cuit en croûte de fruits secs, asperges sautées au beurre, sauce nantaise

Ballotin de volaille truffé, poêlée de jeunes oignons, champignons et lardons, jus aromatisé aux fines herbes, pomme Maxime

Tarte tatin, sorbet au calvados, crème anglaise

Vendredi 08/01

Croquette de viande sauce salsa

Côtes d'agneau, brocoli fleurette, tonnelet de courgette farci de purée

Crêpes à la pomme flambée, glace au chocolat noir

Semaine du 11/01/2021 au 15/01/2021

Lundi 11/01

Restaurant fermé

Mardi 12/01

Restaurant fermé

Mercredi 15/01

Cuisses de grenouilles sautées à l'ail et au Champagne

Brochette de dinde marinée au gingembre et romarin, spaghetti parfumés à la truffe

Moelleux aux carottes et coco

Jeudi 14/01

Ravioles de cabillaud, rouget cuit sur peau, sauce crustacés, cèpes et asperges sautées au piment d'Espelette

Gigot d'agneau en persillade, poêlée de légumes du sud, PdeT landaises, sauces au vin montée au beurre

Financier au chocolat et cerises, sorbet melon, crème anglaise à la pistache

Vendredi 15/01

Crème brûlée au parmesan, tomates séchées et basilic

Cornet d'ail de raie, julienne de légumes et shii-tackés (champignons)

Cannelés bordelais

Semaine du 18/01/2021 au 22/01/2021

Lundi 18/01

Fondus aux 2 fromages

Carré d'agneau en croûte d'herbes accompagné de sa piperade, pommes gaufrette

Croustillant de riz au lait, fraises

Mardi 19/01

Gratin de polenta aux escargots

Râble de lapereau au beaufort, galette de PdeT au romarin

Crème brûlée à la lavande

Mercredi 20/01

Moules et St Jacques aux pouces d'épinard

Feuilles de chou farcies à l'ancienne, polenta à la ciboulette

Petit gâteau chaud au chocolat

Jeudi 21/01

Restaurant fermé

Vendredi 22/01

Restaurant fermé

Semaine du 25/02/2021 au 29/01/2021

Lundi 25/01

Thon rouge au fenouil et aux agrumes

Conchigliani, lard de Colonnata et cèpes, gâteau d'aubergine

Tartelette de pignons de pin, glace au café, coulis de fraise au basilic et vinaigre balsamique

Mardi 26/01

Jambon du pays et croustillant de chèvre à la confiture de cerises

Dorade royale rôtie et beurre de persil plat, vinaigrette de tomates et citron, chips de vitelotte

Tuile de mousse d'ananas au caramel

Mercredi 27/01

Carpaccio de bœuf classico à la vinaigrette d'agrumes

Dos de saumon d'Ecosse pané au sésame, champignons sautés aux herbes fraîches, purée de vitelotte

Dame au chocolat noir amer

Jeudi 28/01

Restaurant fermé

Vendredi 29/01

Gaspacho aux poivrons jaunes et gambas

Parmentier de canard confit, purée de cèpes à la truffe, poêlée de haricots verts aux échalotes, foie gras poêlé

Bavarois de fromage blanc, crème anglaise

Semaine du 01/02/2021 au 05/02/2021

Lundi 01/02

Dos de loup de mer sur une tartelette de topinambour à la tomate, émulsion de barigoule
Brochette de bœuf andalouse, paillasson de PdeT au lard fumé, salade de cresson
Feuilleté aux pommes, glace à la cannelle

Mardi 02/02

Tartare de thon aux petits légumes, tomate Buratta
Entrecôte de bœuf Limousin, rondelles de PdeT à l'ail et romarin
Profiteroles glacées au chocolat
Allergène

Mercredi 03/02

Filet de sandre aux trois herbes, sauce au vin rouge
Entrecôte beurre maître d'hôtel, petites tomates au four en persillade, pommes allumettes
Beignets aux pommes et cannelle

Jeudi 04/02

Cassolette de poisson et écrevisses au safran et Riesling
Filet de cochon de lait au miel de sapin, poêlée de légumes, pommes gaufrette à la ciboulette et lardons
Vacherin glacé, vanille et framboise, coulis de fruits rouges

Vendredi 05/02

Terrine de trois poissons au coulis de tomates

Poussin aux lardons et navets confits

Mousse chocolat aux grains de café

Semaine du 08/02/2021 au 12/02/2021

Lundi 08/02

Escargots gros gris et petits gris aux herbes du potager

Saumon grillé, sauce béarnaise sur son lit de légumes sautés, pommes amandine

Coupelle de chocolat au tiramisu

Mardi 09/02

Mousse de perche du Nil, sauce au beurre à l'orange

Ballotin de suprême de pintade farci aux champignons, spaetzle poêlés, flan d'asperges, sauce au vin blanc

Cake au chocolat, sorbet à la mangue

Mercredi 10/02

Velouté de chou fleur et dés de saumon, chiffonnade d'aubergine

Ragout de bœuf mijoté et légumes de saison, purée aux fines herbes

Mousse au chocolat noir, tuile de beurre de cacao et noisette

Jeudi 11/02

Noix de Saint-Jacques au Champagne, purée de chou-fleur, julienne de poireaux frits

Tournedos de bœuf sauce choron, cassolette de PdE, asperges parfumées à la truffe

Nougat glacé caramélisé, coulis de framboises accompagné de son biscuit rose de Reims

Vendredi 12/02

Mille feuilles de poireaux et lardons

Filet de bœuf aux trois fruits et balsamique, semoule

Gâteau espagnol aux amandes, noisettes et zeste d'agrumes, crème anglaise

Semaine du 22/02/2021 au 26/02/2021

Lundi 22/02

Filet de sandre rôti, sauce au beurre, salade de légumes

Joues de porc braisées aux poivrons et aubergines, PdT farcies au jambon ibérique

Dacquoise aux noix, raisins secs et crème au beurre au café

Mardi 23/02

Queues de scampi sautées aux légumes frits et curry

Brochette de volaille marinée et grillée, légumes sautés, risotto de maïs

Strudel aux abricots et crème d'amandes, glace à la cannelle

Mercredi 24/02

Frisée aux lardons, vinaigrette de framboises

Magret de canard à la Kriek, chicon glacé et gratin savoyard

Feuilleté aux pommes, glace à la cannelle

Jeudi 25/02

Sandre poêlé, sauce crème à l'escargot et à l'ail, brunoise de tomate et chips de betterave

Suprême de volaille de Bresse truffé sous la peau, sauce au vin jaune et morilles, asperges sautées et gâteau de PdT

Tartelette aux fraises, crème anglaise, sorbet à la cerise

Vendredi 26/02

Cuisses de grenouilles en croûte de sésame, sauce à l'estragon

Saint Jacques grillées, farcies aux trois tapenades, PdeT tournées et sautées au beurre de pesto

Cheese-cake au spéculoos, crème anglaise au caramel

Semaine du 01/03/2021 au 05/03/2021

Lundi 01/03

Crumble fruité de foie gras

Brochette de cabillaud, purée de brocoli

Gâteau de mangue et chocolat blanc

Mardi 02/03

Assiette nordique, sauce au raifort et pain brioché grillé

Magret de canard à l'orange, pommes chips

Salade de mangue et ananas, croûtons de pain d'épice, glace à la vanille

Mercredi 03/03

Salade de penne aux asperges, dés de tomates fraîches et origan

Rouleaux de porc et ananas à l'aigre douce, tombée de poireaux et pommes gaufrettes

Crème brûlée au chocolat

Jeudi 04/03

Homard Bellevue

Cuisse de lapin farcie au persil, PdeT en robe de lard fumé

Tropézienne

Vendredi 05/03

Saint Jacques en 3 façons tartare, soufflé et poêlé

Tajine de jarret de veau aux champignons, semoule aromatisée à la menthe et coriandre, fruits secs

Parfait aux Amaretti, sauce crème à l'orange

Semaine du 08/03/2021 au 12/03/2021

Lundi 08/03

Beignets de chèvre caramélisés, sauce abricot

Lotte au curry, pommes Dauphine aux poires et pommes

Assortiment de desserts à la lavande

Mardi 09/03

Croquettes de crevettes grises

Blanquette de Saint Jacques en croûte de pistache, julienne de légumes, Pdé T tournées

Tarte Tatin à la vanille et caramel laitier

Mercredi 10/03

Tartare de St Jacques aux pommes vertes

Carré d'agneau en croûte d'herbe et moutarde, tombée d'haricots princesse, pomme Pont-Neuf

Profiteroles à la vanille, coulis de fruits rouge au porto

Jeudi 11/03

Asperges crues et cuites, jambon fumé et tuilé au parmesan

Perche poêlée, champignons sautés, gnocchi et épinards

Gâteau de crêpes à l'ananas confit, sauce Pina Colada

Vendredi 12/03

Mousse de saumon et écrevisses, sauce mousseline

Carré d'agneau, panier de légumes glacés, purée de champignons

Bavarois aux fraises, biscuits de Reims, coulis de fruits rouges

Semaine du 15/03/2021 au 19/03/2021

Lundi 15/03

Seiches farcies au coulis de tomates

Navarrin d'agneau printanier

Nid de Pâques

Mardi 16/03

Mille feuilles de cèpes aux artichauts et parmesan

Magret de canard fumé, cornes de gatte, flan d'asperges vertes

Tarte aux pommes Impératrice

Mercredi 17/03

Velouté d'endive aux deux fromages d'abbaye

Couscous de volaille et merguez d'agneau, semoule fine au raisin

Nems à la banane et sauce au chocolat noir

Jeudi 18/03

Foie gras poêlé Arlequin

Petite pastilla au pigeon truffé

Sablé fin à la mangue, crème fouettée aux fruits de la passion

Vendredi 19/03

Consommé de canard avec son toast et rillettes

Tournedos en croûte de basilic, ragout de légumes au sésame, galette de maïs épicées

Gâteau fourré, glace capuccino, crème anglaise

1 - 3 - 7 - 9 - 11

Semaine du 22/03/2021 au 26/03/2021

Lundi 22/03

Petite toute au Saint Marcellin et confiture d'oignons

Ballotin de volaille farci aux champignons, galette de PdE, carottes tournées glacées

Mousse de café, pommes caramélisées

Mardi 23/03

Minestrone de fruits de mer

Mignon de porc au lard et roquefort, brochette de PdE grenaille

Ananas frais et croustillant, sirop au basilic

Mercredi 24/03

Demi baby homard au curry et poireaux

Magret de canard cuit en deux temps, sauce aux raisins marinés, pomme de terre rissolées

Choux à crème et pistache

Jeudi 25/03

Restaurant fermé

Vendredi 26/03

Restaurant fermé

Semaine du 29/03/2021 au 02/04/2021

Lundi 29/03

Velouté d'artichaut à la crème chantilly au lard croustillant

Croustillant de blanc de pintade, poêlée de légumes, sauce au porto rouge, purée de vitelotte à l'huile de truffe

Sorbet à la noix de coco, coulis au chocolat

Mardi 30/03

Terrine de jambon aux petits légumes, coulis de tomate

Carré d'agneau en croûte d'herbes et légumes oubliés

Gâteau Opéra

Mercredi 31/03

Velouté de petits pois aux palourdes

Lapin à la sicilienne orange aux olives vertes, pommes paille

Moelleux au chocolat noir, crème anglaise au spéculoos

Jeudi 01/04

Rizotto de Saint Jacques et pomme verte

Magret de canard sauce pimentée au chocolat, polenta

Sablé meringué, crème et coulis de fruits rouges

Vendredi 02/04

Velouté de truite

Entrecôte grillée, sauce chimichurri, pastel batatas

Gaufre de Bruxelles, chantilly

Semaine du 03/05/2021 au 07/05/2021

Lundi 03/05

Crème froide de laitue à la julienne de saumon fumé

Tournedos de pluma, rosace d'aubergine et courgette, épinards à l'ail, Patatas Bravas

Tartelette catalane aux framboises, noisettes, crème anglaise

Mardi 04/05

Bisque blanche de langoustines

Volaille farcie aux noix et pommes, poêlée de lardons et carottes, sauce au sirop d'érable

Mousse de café au caramel

Mercredi 05/05

Spaghettis vongole

Pintade farcie aux champignons et petits légumes sautés, polenta grillée

Bavarois au chocolat et orange, coulis d'ananas

Jeudi 06/05

Restaurant fermé

Vendredi 07/05

Panna Cotta au parmesan, croustillant de jambon de Parme

Jarret d'agneau à la Guinness, pommes grenailles

Carrés aux noix de Pécan

Semaine du 10/05/2021 au 14/05/2021

Lundi 10/05

Gambas grillées à la mexicaine

Carpaccio tiède d'entrecôte et fenouil étuvé, salade de roquette et copeaux de parmesan, pommes Pont-Neuf

Linzer Torte aux cerises, glace pomme et cannelle

Mardi 11/05

Gaspacho, fougasse au romarin

Suprême de volaille laqué aux fruits secs, pomme poêlée

Délice aux fraises et fromage blanc

Mercredi 12/05

Courgette farcie à la mousse de poisson

Saltimbocca alla romana, tagliatelles au beurre salé

Tartelette aux pommes et à la marmelade d'orange

Jeudi 13/05

Restaurant fermé

Vendredi 14/05

Restaurant fermé

Semaine du 17/05/2021 au 21/05/2021

Lundi 17/05

Dos de sandre aux petits escargots gris

Bouillabaisse de poissons et fruits de mer

Croûte aux fraises, crème anglaise à la pistache

Mardi 18/05

Poêlée de seiches au piment d'Espelette

Filet mignon au miel et romarin, tian de légumes, galette de PdT

Glace vanille, poire cuite au vin rouge, financier à la pistache

Mercredi 19/05

Soupe à la noix de coco scampis et citronnelle

Souris d'agneau aux petits légumes, champignons des bois et galette de pomme de terre

Dame blanche classique

Jeudi 20/05

Palourdes au beurre de basilic

Filets de rouget grillés sur galette de PdT, caramel balsamique et sirop d'orange

Tiramisu au pain d'épices

Vendredi 21/05

Magret de canard fumé sur sa salade d'endives

Ballotin de suprême de volaille à l'ardennais, pois gourmands, pommes Maxime aux deux couleurs

Eclair au chocolat

Semaine du 24/05/2021 au 28/05/2021

Lundi 24/05

Cannelloni de jambon Ganda aux rillettes de crabe

Bœuf Tataki, salade de légumes oubliés

Tartelette au caramel et au genièvre, glace au café

Mardi 25/05

Mille feuilles de saumon fumé au Boursin

Poussin grillé, beurre au persil et citron, palette de légumes, pommes Dauphine

Fraisier, coulis de fruits rouges

Mercredi 26/05

Gambas sautées à l'ail façon plancha au piment d'Espelette

Magret de canard sauce aigre douce aux petits oignons glacés, polenta sautées à la sauge

Tartelette aux ananas, sauce fine aux fruits rouges

Jeudi 27/05

Restaurant fermé

Vendredi 28/05

Tartare de tomates et concombre au jambon d'Ardenne

Pintade farcie aux fruits secs, sauce à la Fine Champagne

Cygne à la crème

Semaine du 31/05/2021 au 04/06/2021

Lundi 31/05

Mardi 01/06

Mercredi 02/06

Jeudi 03/06

Vendredi 04/06