

Semaine du 09/01/2023 au 13/01/2023

Lundi 09/01

Restaurant fermé

Mardi 10/01

Restaurant fermé

Mercredi 11/01 *Menu à la carte*

Entrées :

Salade de scampis, vinaigrette aux fruits de la passion

Tartare de saumon

Terrine de volaille aux pistaches

Plats :

Bœuf bourguignon

Pintade farcie, sauce aux écrevisses, spaghetti à l'encre de seiche

Magret de canard, sauce aux champignons, gratin dauphinois

Desserts :

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Moelleux aux amandes et framboises, crème anglaise

Verrine de mousse à la noix de coco au chocolat blanc

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Jeudi 12/01 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 11/01

Vendredi 13/01

Parmigiana d'aubergines au basilic

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

Crème brûlée façon bonne-maman

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7

Semaine du 16/01/2023 au 20/01/2023

Lundi 16/01

Seiches farcies aux deux tomates

Jarret d'agneau à la Guinness, pommes grenaille

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

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mardi 17/01

Foie gras poêlé Arlequin

Suprême de volaille, croquettes de panais aux châtaignes, sauce aux abricots et thym

Viennois aux pommes

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 18/01 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 11/01

Jeudi 19/01 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 11/01

Vendredi 20/01

Cuisses de grenouilles sautées à l'ail et au Champagne

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

Moelleux aux carottes et coco

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7

Semaine du 23/01/2023 au 27/01/2023

Lundi 23/01

Crème Saint-Germain au flan de quorn, petits croûtons

Pavé de bœuf sauce poivrée, pommes Pompadour, poêlée forestière

Croquette de poire coco

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Mardi 24/01

Queues de scampis sautées aux légumes frits et curry

Mignon et rognon de veau à l'estragon et à la moutarde, pommes de terre tournées et sautées au beurre

Mousse au chocolat aux grains de café

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 25/01

Restaurant fermé

Jeudi 26/01

Restaurant fermé

Vendredi 27/01

Moules et Saint-Jacques aux pousses d'épinards

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

Petit gâteau chaud au chocolat parfumé au Cointreau

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 14

Semaine du 30/01/2023 au 03/02/2023

Lundi 30/01

Gambas aux fruits de la passion

Ballotin de suprême de volaille à l'ardennaise, pois gourmands sautés, pommes Maxime

Gâteau forêt noire

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 9 - 10

Mardi 31/01

Poêlée de seiches au piment d'Espelette

Cassolette de turbot et scampis à l'estragon, gratin de légumes d'antan au raifort

Riz au lait sur lit de caramel à la fleur de sel

Allergènes : 1 - 2 - 7 - 12 - 14

Mercredi 01/02

Restaurant fermé

Jeudi 02/02

Restaurant fermé

Vendredi 03/02

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

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 5 - 11

Semaine du 06/02/2023 au 10/02/2023

Lundi 06/02

Bouillabaisse de coquillages

Tournedos de pluma, rosace d'aubergines et courgettes, épinards à l'ail, patatas bravas

Cannelés bordelais

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 12 - 14

Mardi 07/02

Mille feuilles de bœuf, mousse de foie, toast brioché

Tournedos de canard aux figues, pommes chips

Gâteau de crêpes à l'ananas confit, sauce pina colada

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 12

Mercredi 08/02 Menu à la carte

Restaurant fermé

Jeudi 09/02 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 11/01

Vendredi 10/02

Fillets 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, crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7

Semaine du 13/02/2023 au 17/02/2023

Lundi 13/02

Soupe de panais et de topinambours, crumble de pancetta

Cuisse de lapin farcie au persil, pommes de terre grenaille lardées

Cake au café et fruits de la passion

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Mardi 14/02

Gambas grillées à la mexicaine

Joues de porc braisées à la normande

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 15/02 Menu à la carte

Voir le menu du 11/01

Jeudi 16/02 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 11/01

Vendredi 17/02

Velouté de chou-fleur et dés de saumon, chiffonnade d'aubergines

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

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

Allergènes : 1 - 2 - 3 - - 7 - 12

Semaine du 06/03/2023 au 10/03/2023

Lundi 06/03

Tarte fine de rouget, concassé de tomates, copeaux de parmesan

Entrecôte béarnaise, salade mixte, pommes gaufrettes

Macarons à la framboise et estragon, crème anglaise à la menthe

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 10 - 12

Mardi 07/03

Terrine de volaille aux champignons, sauce au Porto rouge

Cabillaud frit au sabayon d'huîtres

Croquette de poire coco

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 12 - 14

Mercredi 08/03

Menu à la carte

Entrées :

Assiette nordique, sauce au raifort et pain brioché grillé

Jambon persillé, mesclun à la vinaigrette

Champignons farcis aux escargots et beurre d'ail

Plats :

Entrecôte grillée, sauce béarnaise, salade mixte, pommes de terre au four

Carré d'agneau, tomate persillée, sauce au thym montée au beurre, brochette de pommes de terre

Magret de canard sauce au chocolat pimentée, polenta frite

Desserts :

Parfait aux amaretti sauce crème à l'orange

Forêt noire

Chou craquelin, crème chantilly au mascarpone

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Jeu*di 09/03*

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 08/03

Vend*redi 10/03*

Frisée aux lardons, vinaigrette de framboises

Magret de canard à la Kriek, chicons glacés et gratin savoyard

Feuilleté aux pommes, glace à la cannelle

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7

Semaine du 13/03/2023 au 17/03/2023

Lundi 13/03

Restaurant fermé

Mardi 14/03

Cappuccino forestier aux noisettes

Lotte au curry, pommes dauphine aux poires et pommes

Petits choux à la mangue, coulis de framboises

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 15/03 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 08 /03

Jeudi 16/03 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 08/03

Vendredi 17/03

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

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7

Semaine du 20/03/2023 au 24/03/2023

Lundi 20/03

Quenelles de volaille à l'estragon

Lotte en croûte de pommes, chips de betteraves

Paris - Brest

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9

Mardi 21/03

Croquettes de viande, sauce salsa

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

Crêpe à la pomme flambée, glace au chocolat noir

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 22/03 Menu à la carte

Voir le menu du 08/03

Jeudi 23/03 Menu à la carte

Voir le menu du 08/03

Vendredi 24/03

Tartare de Saint-Jacques aux pommes vertes

Carré d'agneau en croûte d'herbes et moutarde, tombée de haricots princesse, pommes pont-neuf

Profiteroles à la vanille, coulis de fruits rouges au Po

Semaine du 27/03/2023 au 31/03/2023

Lundi 27/03

Croquettes de saumon fumé et de poireaux

Croustillant d'aubergines, mignon de porc aux 5 poivres et courgettes grillées

Gâteau de crêpes à l'orange, crème anglaise parfumée à la lavande

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7

Mardi 28/03

Palourdes au beurre de basilic

Filet de bœuf aux trois fruits et balsamique, taboulé oriental

Sablé aux fruits de la passion, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mercredi 29/03 *Menu à la carte*

Voir le menu du 08/03

Jeudi 30/03 *Menu à la carte*

Voir le menu du 08/03

Vendredi 31/03

Velouté d'endives aux deux fromages d'abbaye

Couscous de volaille et mergez d'agneau, semoule fine aux raisins

Nems à la banane et sauce au chocolat noir

Semaine du 03/04/2023 au 07/04/2023

Lundi 03/04

Poêlée aux champignons des bois et foie gras

Coquilles Saint-Jacques grillées farcies aux trois tapenades, pommes de terre tournées sautées au beurre de pesto

Tarte au citron meringuée

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 14

Mardi 04/04

Velouté de patates douces et poires

Ballotin de volaille farci aux noix et pommes, poêlée de lardons et carottes, sauce au sirop d'érable

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

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 05/04

Restaurant fermé

Jeudi 06/04

Restaurant fermé

Vendredi 07/04

Restaurant fermé

Semaine du 10/04/2023 au 14/04/2023

Lundi 10/04

Restaurant fermé

Mardi 11/04

Velouté de potimarron à l'emmental, croquants au fromage et aux graines de moutarde

Filet de turbot vapeur, chantilly aromatisée à la vodka, flan de brocolis

Tartelette soufflée au chocolat

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 12/04

Restaurant fermé

Jeudi 13/04

Restaurant fermé

Vendredi 14/04

Restaurant fermé

Semaine du 24/04/2023 au 28/04/2023

Lundi 24/04

Restaurant fermé

Mardi 25/04

Restaurant fermé

Mercredi 26/04 *Menu à la carte*

Entrées :

Bisque de langoustines

Carpaccio de saumon, tartelette ricotta basilic et asperges

Foie gras poêlé, purée de panais, tuile de sésame

Plats :

Magret de canard au vieux Porto et échalotes

Rôti de lotte, piperade chaude à l'oignon, coulis froid de tomates

Carré d'agneau, légumes du sud, polenta

Desserts :

Fondant de poires sur crumble, mousse de poires

Mille feuilles à la vanille, crème anglaise pralinée

Soufflé au chocolat, crème anglaise au Baileys

Assiette de fromages

Jeudi 27/04 *Menu à la carte*

Voir le menu du 26/04

Vendredi 28/04

Restaurant fermé

Semaine du 15/05/2023 au 19/05/2023

Lundi 15/05

Risotto de Saint-Jacques

Joues de porc au Banyuls, purée aux champignons

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

Allergènes : 1 - 5 - 9 - 12 - 14

Mardi 16/05

Dôme d'aspic de jambonneau farci à la mousse de jambon

Dos de cabillaud, purée de céleri-rave, sauce à l'anis étoilé

Tarte catalane aux framboises, noisettes et crème anglaise

Allergènes : 3 - 4 - 7 - 9 - 12

Mercredi 17/05 Menu à la carte

Voir le menu du 26/04

Jeudi 18/05

Restaurant fermé

Vendredi 19/05

Demi baby homard au curry et poireaux

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

Choux à la crème et pistache

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 8 - 12

Semaine du 22/05/2023 au 26/05/2023

Lundi 22/05

Restaurant fermé

Mardi 23/05

Restaurant fermé

Mercredi 24/05

Restaurant fermé

Jeudi 25/05

Menu à la carte

Voir le menu du 26/04

Vendredi 26/05

Velouté de petits pois aux palourdes

Lapin à la sicilienne aux olives vertes, pommes paille

Moelleux au chocolat noir, crème anglaise aux spéculoos

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 12 - 14

Semaine du 29/05/2023 au 02/06/2023

Lundi 29/05

Risotto crémeux aux scampis

Magret de canard, galette au céleri-rave et chicons confits

Gâteau au chocolat, crème anglaise à la menthe

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14

Mardi 30/05

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

Entrecôte grillée Helder, fagot de haricots, brochette de pommes de terre

Entremet au chocolat et poire confite

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14

Mercredi 31/05 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 26/04

Jeudi 01/06 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 26/04

Vendredi 02/06

Spaghetti vongole

Pintade farcie aux champignons, petits légumes sautés, polenta grillée

Bavarois au chocolat et à l'orange, coulis d'ananas

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 7