

	<p>Déjeuner du Vendredi 27.09.2019</p> <p>Automne</p> <p>Mise en bouche : Pizza au raisin, ricotta, romarin et pignons de pin *****</p> <p>Coquillages farcis *****</p> <p>Duo tressé de limande et saumon façon Bourguignonne Ou Souris d'agneau de 7 heures</p> <p>Spätzles à la châtaigne et petits légumes étuvés *****</p> <p>Crème chiboust au citron, sablé breton</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 04.10.2019</p> <p>Le « Bistro »</p> <p>Mise en bouche : Cappuccino de cèpes *****</p> <p>Salade américaine à la façon de Caesar Cardini *****</p> <p>Paupiette de saumon juste farcie, beurre Nantais Ou Emincé de bœuf grillé (2 personnes), sauce Béarnaise</p> <p>Ecrasé de pommes de terre à l'ail doux et son flan de carotte *****</p> <p>Sabayon de fruits et sa quenelle de glace vanille</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 18.10.2019</p> <p>Brasserie en PACA</p> <p>Mise en bouche : Crème brûlée aux tomates confites anisées *****</p> <p>Salade de pétoncles à l'escabèche *****</p> <p>Loup en tajine, croûte d'olive violette Ou Poulet fermier rôti aux citrons confits</p> <p>Panisses et compotée de fenouil *****</p> <p>Pain perdu, beurre de panna cotta et pamplemousse</p>
<p>Déjeuner du Lundi 04.11.2019</p> <p>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées *****</p> <p>Bavette d'ailou grillée beurre de roquefort, pommes allumettes et sa tomate provençale *****</p> <p>Pêche de la cantatrice Nellie Melba</p>	<p>Déjeuner du mardi 05.11.2019</p> <p>Autour de l'Automne</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>La mousse de foie de volaille "maison" Ou Salade de gésier confit *****</p> <p>Poitrine de canard aux épices douces et vieux vinaigre Ou Le salmis de Faisan Garniture : chartreuse de légumes *****</p> <p>Tarte Tatin et crème glacée Ou Poire flambée, sorbet cassis</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 07.11.2019</p> <p>Assortiment de crudités *****</p> <p>Poulet rôti et sa marmelade de cerises acidulées, Penne façon moulinier *****</p> <p>La classique "tarte aux pommes"</p>	<p>Déjeuner du mardi 12.11.2019</p> <p>"Au fil des côtes d'Afrique"</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Fenouil confit à la chermoula Ou Cocktail crevettes aux agrumes *****</p> <p>Tajine d'agneau aux amandes, épices, citron et légumes Ou Poulet Mafé Garniture : semoule *****</p> <p>Pastilla de fruits et amande, crème glacée cannelle et miel Ou Banane flambée au rhum, glace coco</p>
<p>Déjeuner du Jeudi 14.11.2019</p> <p>Avocat aux crevettes en sauce cocktail *****</p> <p>Demi-coquelet grillé à la Texane, tomate et champignon étuvés, potatoes *****</p> <p>Chou à la crème Chantilly</p>	<p>Déjeuner du Lundi 18.11.2019</p> <p>Velouté Dubarry aux sommités croquantes *****</p> <p>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées *****</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Déjeuner du mardi 19.11.2019</p> <p>ANNULÉ</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.11.2019</p> <p>Beaujolais nouveau</p> <p>Gratinée façon "p'tit bouchon" *****</p> <p>Pavé de sandre au Beaujolais nouveaux, pommes anglaises et son flan de carotte *****</p> <p>Sabayon de fruits dijonnais</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

Page 1

<p>Déjeuner du Lundi 25.11.2019</p> <p>Bouchée aux escargots "petits gris" *****</p> <p>Andouillette 5A grillée, sauce à la graine de moutarde, pommes allumette et sa tomate provençale *****</p> <p>Vacherin</p>	<p>Déjeuner du mardi 26.11.2019</p> <p>Escale en Asie Mise en bouche *****</p> <p>Curry de légumes du Kerala Ou Salade thaï *****</p> <p>Travers de cochon comme à Bali Ou Phô Vietnamien *****</p> <p>Garniture : Riz basmati aux épices *****</p> <p>Mangue rafraîchit et sorbet fruit de la passion Ou Letchis flambés au Soho, sorbet</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 28.11.2018</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés Magda *****</p> <p>Tranche de gigot d'agneau juste "planché" sur crème à l'ail doux, poêlée de légumes et pommes sautées *****</p> <p>Baba Irish coffee</p>	<p>Déjeuner du Lundi 02.12.2019</p> <p>Soupe au lait de coco, rougets au curry de Madras *****</p> <p>Côte de cochon sauté, sauce charcutière, pommes noisette et sa salade cressonnette *****</p> <p>Crumble de poires et cacao</p>
<p>Déjeuner du mardi 03.12.2019</p> <p>De la Pampa au "Mexicain des grandes heures" Mise en bouche *****</p> <p>Céviche de daurade au « lait de tigre » Ou Avocat aux crevettes *****</p> <p>Entrecôte grillée façon asado, croquetas de patatas, sauce chimichurri Ou Chili con carné *****</p> <p>Crèmeux chocolat chaud piment-framboise Ou Ananas flambé sorbet Margarita</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 05.12.2019</p> <p>Assiette de la Baltique *****</p> <p>Nage de langoustines et Saint-Jacques au Noilly, pommes vapeur *****</p> <p>Tiramisu aux marrons glacés</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 06.12.2019</p> <p>Brasseries Bordelaises</p> <p>Mise en bouche : Cannelé au chorizo *****</p> <p>Salade de queue de bœuf *****</p> <p>Dos de lingue en croûte d'herbes Ou Entrecôte Bordelaise</p> <p>Pomme Arly et potimarron sauté aux amandes et à l'ail *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Dunes blanches, sorbet pomme Manzana</p>	<p>Déjeuner du Lundi 09.12.2019</p> <p>Salade de chèvre chaud sur toast *****</p> <p>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces *****</p> <p>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</p>
<p>Déjeuner du mardi 10.12.2019</p> <p>L'Europe du Nord de la gastronomie Mise en bouche *****</p> <p>Gravelax de saumon Ou Assiette scandinave *****</p> <p>Carbonnade de joue de bœuf à la Flamande Ou Strudel de Sandre, beurre d'aquavit et raifort Garniture : légumes du « pot » *****</p> <p>Forêt noire « contemporaine » Ou Pommes flambées, glace caramel beurre salé</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 12.12.2019</p> <p>Velouté mousseux de noix de Saint-Jacques *****</p> <p>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée *****</p> <p>Carpaccio d'ananas et son congolais</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 13.12.2019</p> <p>Comme dans les brasseries parisiennes...</p> <p>Mise en bouche : Velouté de panais aux noisettes grillées *****</p> <p>Gnocchis à la parisienne *****</p> <p>Dos de cabillaud demi-sel, espuma de persil plat Ou Bavette d'aloyau grillée, vinaigre de fraise et sauce chimichurri</p> <p>Pommes Pont-neuf et champignon farci *****</p> <p>Moelleux au chocolat, glace crèmeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn</p>	<p>Déjeuner du Lundi 16.12.2019</p> <p>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon *****</p> <p>Déclinaison de fruits de mer en imitation de carbonara *****</p> <p>Café gourmand</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

Page 2

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

Page 3

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94