

<p><b>Déjeuner du vendredi 18.09.2020</b></p> <p><b>Occitanie</b></p> <p>Mise en bouche : Tartine du mendiant au roquefort *****</p> <p>Gambas à la plancha, confiture de tomate et pesto de roquette *****</p> <p>Bourride Sétoise, tian de légumes et pomme safranée <b>Ou Cassoulet de Toulouse</b> *****</p> <p>Croustade Gasconne, pruneaux flambés à l'Armagnac, glace à l'amande</p>	<p><b>Déjeuner du vendredi 25.09.2020</b></p> <p><b>Brasseries Bordelaises</b></p> <p>Mise en bouche : Cannelé au chorizo *****</p> <p>Assiette de charcuteries régionales <b>Ou Salade de queue de bœuf</b> *****</p> <p>Dos de lingue en croûte d'herbes <b>Ou Entrecôte double Bordelaise</b></p> <p>Gratin de macaroni et potimarron sauté aux amandes et à l'ail *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Dunes blanches, sorbet pomme Manzana</p>	<p><b>Déjeuner du mardi 29.09.2020</b></p> <p><b>« Fin de l'été »</b></p> <p>Mise en bouche du chef *****</p> <p>Autour de la tomate *****</p> <p>Sauté d'agneau aux herbes de garigüe, légumes confits comme une « ratatouille ». *****</p> <p>Les derniers fruits d'été pochés à la verveine citron ou flambés, sorbet fromage blanc</p>	<p><b>Déjeuner du vendredi 02.10.2020</b></p> <p><b>Normandie, Bretagne</b></p> <p>Mise en bouche : Mini kouign-amann à l'andouille *****</p> <p>Entre terre et mer... *****</p> <p>Marmite Dieppoise <b>Ou Jambonneau au cidre</b></p> <p>Röstis aux carottes et panais et croustillant de pleurotes *****</p> <p>Crêpe soufflée au Calvados, pommes flambées et quenelle glacée au caramel de cidre et beurre salé</p>
<p><b>Déjeuner du mardi 06.10.2020</b></p> <p><b>Brasserie de la côte d'Azur</b></p> <p>Mises-en bouche du chef *****</p> <p>Soupe de poisson et sa rouille *****</p> <p>Filet de Loup rôti au beurre d'origan, fenouil en « texture » *****</p> <p>La véritable tarte tropézienne, abricots flambés</p>	<p><b>Déjeuner du vendredi 09.10.2020</b></p> <p><b>L'Estaminet en Auvergne-Rhône-Alpes</b></p> <p>Mise en bouche : Tartine de cervelle de Canut *****</p> <p>Buffet de charcuterie du "mâchon lyonnais" <b>Ou Brouet automnal à la châtaigne et tuile d'Abondance</b> *****</p> <p>Quenelles de poissons de rivière sauce américaine <b>Ou Civet de joue de porc, croquette de pieds de cochon</b></p> <p>Gnocchis « maison » *****</p> <p>Mille-feuilles mascarpone aux fruits d'automne <b>Ou Banane flambée, glace vanille</b></p>	<p><b>Déjeuner du mardi 13.10.2020</b></p> <p><b>Brasserie Aquitaine</b></p> <p>Mise en bouche du chef *****</p> <p>Terrine « Tout canard » *****</p> <p>Tournedos de joue de bœuf au vin de Buzet</p> <p>Pommes Maxime *****</p> <p>Cannelé façon profiterole, pruneaux flambés et glace vanille</p>	<p><b>Déjeuner du vendredi 16.10.2020</b></p> <p><b>Hauts-de-France</b></p> <p>Mise en bouche : Gaspacho ch'ti de betteraves et Granny Smith *****</p> <p>Salade crémeuse de hareng, samossa Maroilles et porions, madeleine à la Boulette d'Avesnes *****</p> <p>Waterzooi de poisson <b>Ou Tournedos de carbonade de bœuf à la bière des Ch'timis</b></p> <p>Pavés de pommes de terre, petits légumes glacés *****</p> <p>Ronde des pâtisseries Nordistes, ch'ti sorbet à la Kriek, mirabelles flambées</p>
<p><b>Déjeuner du lundi 02.11.2020</b></p> <p>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées *****</p> <p>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées *****</p> <p>Crème brûlée</p>	<p><b>Déjeuner du mardi 03.11.2020</b></p> <p><b>La Bretagne</b></p> <p>Mise en bouche du chef *****</p> <p>Assiette de fruits de mer de Bretagne *****</p> <p>Tronçon de barbe, émulsion aux coquillages, carottes des sables de Santec en cocotte *****</p> <p>« Maki Breton », pommes flambées et crème glacée au caramel de beurre salé</p>	<p><b>Déjeuner du jeudi 05.11.2020</b></p> <p>Assortiment de crudités *****</p> <p>Poulet rôti, pommes sautées au thym *****</p> <p>La classique "tarte aux pommes"</p>	<p><b>Déjeuner du lundi 09.11.2020</b></p> <p>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées *****</p> <p>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées *****</p> <p>Crème brûlée</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)

<p><b>Déjeuner du mardi 10.11.2020</b></p> <p><b>La Bourgogne, Franche-Comté</b></p> <p>Mise en bouche du chef *****</p> <p>Parfait de foie de volaille *****</p> <p>Coq au Chambertin et sa terrine de pommes de terre *****</p> <p>Poire fondante pochée et flambée, quenelle glacée au Cassis</p>	<p><b>Déjeuner du jeudi 12.11.2020</b></p> <p>Assortiment de crudités *****</p> <p>Poulet rôti, pommes sautées au thym *****</p> <p>La classique "tarte aux pommes"</p>	<p><b>Déjeuner du lundi 16.11.2020</b></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><b>Déjeuner du mardi 17.11.2020</b></p> <p><b>L'alsace, lorraine, Champagne</b></p> <p>Mise en bouche du chef *****</p> <p>Tarte fine d'escargot, espumas d'ail et jus d'herbes *****</p> <p>Choucroute de Sandre au Champagne *****</p> <p>Strudel aux pommes, sorbet poire au vin et pommes flambées</p>
<p><b>Déjeuner du jeudi 19.11.2020</b></p> <p><b>Beaujolais nouveau</b></p> <p>Gratinée façon "p'tit bouchon" *****</p> <p>Pavé de cabillaud au Beaujolais nouveau, pommes anglaises *****</p> <p>Sabayon de fruits dijonnais</p>	<p><b>Déjeuner du lundi 23.11.2020</b></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><b>Déjeuner du mardi 24.11.2020</b></p> <p><b>Brasserie Parisienne</b></p> <p>Mise en bouche du chef *****</p> <p>Crème de langoustines et lentilles *****</p> <p>La blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes glacés *****</p> <p>Chou parisien au café, muscats juste flambés</p>	<p><b>Déjeuner du jeudi 26.11.2020</b></p> <p><b>Beaujolais nouveau</b></p> <p>Gratinée façon "p'tit bouchon" *****</p> <p>Pavé de cabillaud au Beaujolais nouveau, pommes anglaises *****</p> <p>Sabayon de fruits dijonnais</p>
<p><b>Déjeuner du lundi 30.11.2020</b></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><b>Déjeuner du jeudi 03.12.2020</b></p> <p>Assiette de la Baltique *****</p> <p>Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne, purée de carottes *****</p> <p>Tiramisu aux marrons glacés</p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 04.12.2020</b></p> <p><b>Le « Bistro »</b></p> <p>Mise en bouche : Cannelés au foie gras *****</p> <p>Tartare de thon et d'avocat, coulis de tomates au cumin <b>Ou</b> Pâté de canard d'Amiens, confiture d'oignons à la bière *****</p> <p>Filet de sandre au Riesling et sa choucroute aux baies de genévrier <b>Ou</b> Côte de bœuf grillée (2 personnes), sauce Béarnaise, pommes Maxime à l'ail doux, flan de carotte *****</p> <p>Paris Brest <b>Ou</b> Ananas frais flambé et rose feuilletée en sucre</p>	<p><b>Déjeuner du lundi 07.12.2020</b></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>

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

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

<p><b>Déjeuner du jeudi 10.12.2020</b></p> <p><i>Assiette de la Baltique</i> *****</p> <p><i>Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne, purée de carottes</i> *****</p> <p><i>Tiramisu aux marrons glacés</i></p>	<p><b>Déjeuner du vendredi 11.12.2020</b></p> <p><b><i>Allemagne et Autriche</i></b> <i>Mise en bouche : Mini pretzel dog</i> *****</p> <p><i>Millefeuille de légumes sans pâte, tiède</i> <b><i>Ou</i></b> <i>Salade jambon forêt noire</i> *****</p> <p><i>Saumon entier farci en croûte, émulsion de beurre blanc au raifort</i> <b><i>Ou</i></b> <i>Escalope Viennoise</i></p> <p><i>Spätzles « maison » et rémoulade légère de racines</i> *****</p> <p><i>Valse des pâtisseries, pommes flambées au Schnaps</i></p>	<p><b>Déjeuner du lundi 14.12.2020</b></p> <p><i>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon</i> *****</p> <p><i>Nage de gambas et de Saint-Jacques au Noilly, gnocchis de pommes de terre</i> *****</p> <p><b><i>Café gourmand</i></b></p>	<p><b>Déjeuner du jeudi 17.12.2020</b></p> <p><i>Saumon fumé et son blinis tiède</i> *****</p> <p><i>Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver</i> *****</p> <p><b><i>Bûche traditionnelle de Noël</i></b></p>
<p><b>Déjeuner du vendredi 18.12.2020</b></p> <p><b><i>En avance sur Noël</i></b> <i>Mise en bouche : Rouleau landais au foie gras</i> *****</p> <p><i>Ravioles de seiches à l'espagnole, espumas de crustacés au piment d'Espelette</i> <b><i>Ou</i></b> <i>Huîtres, gingembre, combava et coriandre</i> *****</p> <p><i>Poularde farcie, pomme darphin aux cèpes et légumes racines en cocotte</i> *****</p> <p><i>Macaron à la crème diplomate vanille et framboise, spoom aux fruits exotiques</i></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)**