

<p><b>Déjeuner du Vendredi 21.09.2018</b>  <b>Et voici l'automne</b>  <i>Verrine de coco de Paimpol aux coques</i>                      *****  <i>Brouet automnal à la châtaigne Ardéchoise</i>  <b>Ou</b> <i>Tarte fine carot'olis</i>                      *****  <i>Saumon grillé en croûte de riz et mille-feuilles de légumes</i>  <b>Ou</b> <i>Tournedos de filet mignon au jambon cru, sauce forestière</i>    <i>Pommes paillasson "milhassou"</i>                      *****  <i>Sabayon de fruits</i> <b>Ou</b> <i>Muscats de Hambourg juste flambés</i>    <i>Quenelle de glace vanille</i></p>	<p><b>Déjeuner du mardi 25.09.2018</b>  <b>Au début de l'automne</b>  <i>Mises-en bouche du chef</i>  <i>Rillettes de maquereaux aux herbes</i>                      *****  <i>Assiette de 6 huîtres fines de claires de Marennes et sa chipolata grillée</i>                      *****  <i>Jambonnette de volaille sauté aux champignons, Pommes noisette</i>    <b>Ou</b>  <i>Filet de sole Dieppoise, riz pilaf</i>                      *****  <i>Tarte amandine aux poires et pruneaux flambés</i></p>	<p><b>Déjeuner du mardi 02.10.2018</b>  <b>Brasserie de la côte d'Azur</b>  <i>Mises-en bouche du chef</i>  <i>Quiche Provençale</i>                      *****  <i>Soupe de poisson et sa rouille</i>                      *****  <i>Sauté d'agneau aux herbes de la garigue</i>    <b>Ou</b>  <i>Darne de saumon, beurre émulsionnée au basilic et éclats d'olive</i>    <i>Garniture : petits légumes confits Niçois</i>                      *****  <i>La véritable tarte tropézienne</i></p>	<p><b>Déjeuner du mardi 09.10.2018</b>  <b>Brasserie Parisienne</b>  <i>Mises-en bouche du chef</i>  <i>Cromesquis de pied de porc</i>                      *****  <i>Crème de langoustines et lentilles</i>                      *****  <i>La blanquette de veau à l'ancienne</i>    <b>Ou</b>  <i>Dos de cabillaud ½ sel, jus de volaille</i>  <i>Garniture : pâtes fraîches</i>                      *****  <i>Chou Parisien au café, muscats juste flambés</i></p>
<p><b>Déjeuner du mardi 16.10.2018</b>  <b>La Bourgogne, Franche comté</b>    <i>Mises-en bouche du chef</i>  <i>Croûte aux morilles et champignons</i>                      *****  <i>Gâteaux de foie de volaille</i>                      *****  <i>Coq au Chambertin, pommes rissolées</i>    <b>Ou</b>  <i>Feuilleté de Sandre aux écrevisses</i>  <i>Garniture : pommes rissolées ou vapeur</i>                      *****  <i>Poire fondante pochée, quenelle glacée au Cassis</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 05.11.2018</b>    <i>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées</i>                      *****    <i>Bavette d'ailou grillée beurre de roquefort, pommes allumettes et sa tomate provençale</i>                      *****  <i>Pêche de la cantatrice Nellie Melba</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 08.11.2018</b>    <i>Assortiment de crudités</i>                      *****    <i>Poulet rôti et sa marmelade de cerises acidulées, Penne façon moulinier</i>                      *****    <i>La classique "tarte aux pommes"</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 09.11.2018</b>  <b>Voyage en pays de Loire et Centre-Val de Loire</b>    <i>Tartellette aux rillettes</i>                      *****    <i>Emincé cru de bar, gressin à l'encre de seiche</i>  <b>Ou</b> <i>Assiette de cochonnaille du pays de Loire</i>                      *****    <i>Coquilles Saint-Jacques à la Nantaise</i>  <b>Ou</b> <i>Feuilleté de rôti de venaison aux champignons des bois, sauce au Chinon</i>    <i>Gratin de pommes de terre Solognotes et potimarron grillé</i>                      *****    <i>Nougat de Tours</i> <b>Ou</b> <i>Soufflé glacé au Cointreau</i>    <i>Pommes banane flambées à l'eau de vie</i></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 12.11.2018</b>    <i>Velouté Dubarry aux sommités croquantes</i>                      *****    <i>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées</i>                      *****    <i>Crème brûlée</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 15.11.2018</b>  <b>Beaujolais nouveau</b>    <i>Gratinée façon "p'tit bouchon"</i>                      *****    <i>Pavé de sandre au Beaujolais nouveaux, pommes anglaises et son flan de carotte</i>                      *****    <i>Sabayon de fruits dijonnais</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 16.11.2018</b>  <b>Voyage en France</b>    <i>Gougères</i>                      *****    <i>Garbure Gasconne</i>    <b>Ou</b> <i>Salade de lentilles vertes du Puy à la sauce de Morteau</i>                      *****    <i>Tournedos de joue de bœuf en Bourguignon</i>                      *****    <i>Plateau de fromages affinés de nos régions</i>                      *****    <i>Tarte fine aux pommes</i>    <b>Ou</b> <i>Crêpes Suzette</i>    <i>Quenelle de glace rose de Reims</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 19.11.2018</b>    <i>Bouchée aux escargots "petits gris"</i>                      *****    <i>Andouillette 5A grillée, sauce à la graine de moutarde, pommes allumette et sa tomate provençale</i>                      *****    <i>Vacherin</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)

<p><b>Déjeuner du Jeudi 22.11.2018</b></p> <p><i>Avocat aux crevettes en sauce cocktail</i> *****</p> <p><i>Demi-coquelet grillé à la Texane, tomate et champignon étuvés, potatoes</i> *****</p> <p><i>Chou à la crème Chantilly</i></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 23.11.2018</b></p> <p><b><i>Fjords Scandinaves</i></b> <i>Toast à la rilette de maquereaux fumés</i> ***** <i>Gravad Lax et son pain noir</i></p> <p><i>Ou Makis de saumon mariné au crabe iceberg</i> *****</p> <p><i>Dos de cabillaud, fouillis de julienne croustillante, écume de raifort</i></p> <p><i>Ou Emincé de magret de canard au chou rouge, jus aux aïelles</i></p> <p><i>Jansson's Frestelse et pommes caramélisées</i> *****</p> <p><i>Gâteau Norvégien à la confiture de framboises</i></p> <p><i>Ou Cerises flambées à la vodka suédoise</i> <i>Quenelle de glace au Daim®</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 26.11.2018</b></p> <p><i>Soupe au lait de coco, rougets au curry de Madras</i> *****</p> <p><i>Côte de cochon sauté, sauce charcutière, pommes noisette et sa salade cressonnette</i> *****</p> <p><i>Crumble de poires et cacao</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 29.11.2018</b></p> <p><i>Feuilleté d'œufs brouillés Magda</i> *****</p> <p><i>Tranche de gigot d'agneau juste "planché" sur crème à l'ail doux, poêlée de légumes et pommes sautées</i> *****</p> <p><i>Baba Irish coffee</i></p>
<p><b>Déjeuner du Vendredi 30.11.2018</b></p> <p><b><i>Allemagne et Autriche</i></b> <i>Mini pretzel dog</i> *****</p> <p><i>Crème de champignons en cappuccino d'escargots</i></p> <p><i>Ou</i> <i>Œuf cocotte aux champignons, croustillant de jambon cru de la forêt noire</i> *****</p> <p><i>Saumon farci en croûte et son émulsion de beurre blanc au raifort</i> <i>Ou</i> <i>Escalope Viennoise</i></p> <p><i>Spätzles et rémoulade légère de racines</i> *****</p> <p><i>Valse des pâtisseries, pommes flambées au Schnaps</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 03.12.2018</b></p> <p><i>Soupe de poisson et sa rouille</i> *****</p> <p><i>Emincé de filet mignon de porc au maroilles, tagliatelles fraîches</i> *****</p> <p><i>Profiteroles glacées, sauce chocolat</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 04.12.2018</b></p> <p><b><i>La Bretagne</i></b> <i>Mises-en bouche du chef</i> <i>Galette à l'andouille</i> *****</p> <p><i>Assiette de fruits de mer de « Cancale à Prat Ar Coum »</i> *****</p> <p><i>Tronçon de barbue et une émulsion aux coquillages, carottes des sables de Santec en cocotte</i></p> <p><i>Ou</i> <i>Filet mignon de porc rôti en croûte d'épices de Monsieur Rollinger, jus au cidre, pommes fondantes</i> *****</p> <p><i>« Maki Breton », pommes flambées et crème glacée au caramel de beurre salé</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 06.12.2018</b></p> <p><i>Assiette de la Baltique</i> *****</p> <p><i>Nage de langoustines et Saint-Jacques au Noilly, pommes vapeur</i> *****</p> <p><i>Tiramisu aux marrons glacés</i></p>
<p><b>Déjeuner du Vendredi 07.12.2018</b></p> <p><b><i>Pays Baltes et d'Europe Centrale</i></b> <i>Croûton Zapiekanka</i> *****</p> <p><i>Buffet de crudités de l'Est</i> *****</p> <p><i>Limande soufflée au paprika</i></p> <p><i>Ou Goulasch à la hongroise</i></p> <p><i>Brunoise de ratatouille roumaine, pommes dauphines aux trompettes des morts</i> *****</p> <p><i>Baba au tokay</i></p> <p><i>Ou Salade de fruits rafraîchis, chantilly à la lavande</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 10.12.2018</b></p> <p><i>Velouté mousseux de noix de Saint-Jacques</i> *****</p> <p><i>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée</i> *****</p> <p><i>Carpaccio d'ananas et son congolais</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 11.12.2018</b></p> <p><b><i>L'Alsace, Lorraine, Champagne</i></b> <i>Mises-en bouche du chef</i> <i>Cromesquis au munster</i> *****</p> <p><i>Tarte fine d'escargot, espumas d'ail et jus d'herbe</i> *****</p> <p><i>« Bäkeofe » de porc</i></p> <p><i>Ou</i> <i>Choucroute de saumon au Champagne</i> *****</p> <p><i>Strudel aux pommes, sorbet poire au vin</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 13.12.2018</b></p> <p><i>Saumon à la parisienne</i> *****</p> <p><i>Rôti d'épaule d'agneau au jus d'herbes, courgettes sautées à l'ail et ventrèche</i> *****</p> <p><i>Croustillant de pommes sauce caramel</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)**

<p><b>Déjeuner du Vendredi 14.12.2018</b></p> <p><b><i>Le « Bistro »</i></b>  <i>Cannelés au foie gras</i>                      *****  <i>Feuilleté d'œufs brouillés aux cèpes</i>  <b>Ou</b> <i>Tartare de thon et d'avocat, coulis de tomates au cumin</i>                      *****  <i>Paupiette de saumon juste farcie, crémeux de poireaux au lard, beurre Nantais</i>  <b>Ou</b> <i>Côte de bœuf grillée (2 personnes), sauce Béarnaise</i>  <i>Ecrasé de pommes de terre à l'ail doux et son flan de carotte</i>                      *****  <i>Paris Brest</i>  <b>Ou</b> <i>Ananas frais et rose feuilletée en sucre</i></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 17.12.2018</b></p> <p><i>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon</i>                      *****  <i>Déclinaison de fruits de mer en imitation de carbonara</i>                      *****  <b>Café gourmand</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 18.12.2018</b></p> <p><b><u>Menu gastronomique de Noël surprise</u></b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 20.12.2018</b></p> <p><i>Saumon fumé et son blinis tiède</i>                      *****  <i>Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver</i>                      *****  <b>Bûche traditionnelle de Noël</b></p>
<p><b>Déjeuner du Vendredi 21.12.2018</b></p> <p><b><i>Noël en Europe</i></b>  <i>Crème brûlée de foie gras</i>                      *****  <i>Ravioles de seiches à l'espagnole, espumas de crustacés</i>  <b>Ou</b>  <i>Assiette de 6 huîtres fines de claires de Marennes et sa crépinette truffée</i>                      *****  <i>Chapon farci aux figues, poêlée de marrons au lard et gratin dauphinois</i>                      *****  <i>Dacquoise au chocolat et aux noisettes</i>  <b>Ou</b>  <i>Grand macaron à la crème diplomate vanille et framboise</i></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 08.01.2019</b></p> <p><b><i>Cuisine allégée « detox » retour des fêtes</i></b>  <i>Mises-en bouche du chef</i>                      *****  <i>Consommé de Légumes</i>                      *****  <i>Dos de merlu poché au bouillon safrané de coquillages et tronçons de poireaux</i>  <b>Ou</b>  <i>Magret de canard mariné et grillé, légumes d'hiver rôtis, sauce yaourt citronnée</i>                      *****  <i>Nage d'agrumes miellée à la menthe et cannelle</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 10.01.2019</b></p> <p><i>Cappuccino de crème de tomate au basilic</i>                      *****  <i>Suprême de cabillaud sur julienne de légumes, émulsion safranée et riz parfumé</i>                      *****  <b>Galette des Rois qualifiée de "parisienne"</b></p>	<p><b>Déjeuner du Lundi 14.01.2019</b></p> <p><i>Salade de chèvre chaud sur toast</i>                      *****  <i>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces</i>                      *****  <b>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</b></p>
<p><b>Déjeuner du Mardi 15.01.2019</b></p> <p><b><i>Cuisine allégée « detox » saveur d'ailleurs</i></b>  <i>Mises-en bouche du chef</i>                      *****  <i>Thon en tataki</i>                      *****  <i>Wok de légumes et gambas</i>  <b>Ou</b>  <i>Volaille poché parfum d'Asie, chou patchoy</i>                      *****  <i>Raviole d'ananas, rafraîchi de mangue au poivre du Timut</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 17.01.2019</b></p> <p><i>Minestrone au pesto de Gènes</i>                      *****  <i>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole</i>                      *****  <b>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</b></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)**