

SEPTEMBRE

<p>Déjeuner du Lundi 18.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Mardi 19.09.2023 15€</p> <p><i>"Sous le soleil de Méditerranée"</i></p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Salade de filets de rouget Ou Melon Jambon *****</p> <p>Râble de lapin rôti, jus aux éclats d'olive et origan</p> <p>Tartine de pain de campagne, réalisé par nos soins, de légumes grillés *****</p> <p>Vacherin d'été aux figues fraîches Ou Figs flambées glace vanille</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 22.09.2023 15€</p> <p><i>Fin d'été, début d'automne</i></p> <p>Mise en bouche : Biscotte de radis et tarama *****</p> <p>Tomates mozzarella et basilic, tuile à la tapenade *****</p> <p>Souris d'agneau de 7 heures</p> <p>Spätzles à la châtaigne et petits légumes étuvés *****</p> <p>Crème chiboust au citron, sablé breton et muscat flambé</p>
<p>Déjeuner du Lundi 25.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Mardi 26.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 28.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 29.09.2023 15€</p> <p><i>Brasserie en PACA</i></p> <p>Mise en bouche : Crème brûlée aux tomates confites anisées *****</p> <p>Salade de pétoncles à l'escabèche *****</p> <p>Poulet fermier rôti aux citrons confits</p> <p>Beignets de tomates et compotée de fenouil *****</p> <p>Tarte tropézienne à la fleur d'oranger</p>

OCTOBRE

<p>Déjeuner du Lundi 2.10.2023</p>	<p>Déjeuner du Mardi 3.10.2023</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 5.10.2023</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 6.10.2023 15€</p> <p><i>L'estaminet s'embourgeoise...</i></p> <p>Mise en bouche : Tartine de cervelle de Canut *****</p> <p>Œuf mollet, émulsion champignons, comté et noix *****</p> <p>Poulet au vinaigre à la lyonnaise</p> <p>Pommes poêlées *****</p> <p>Gratin de fruits d'automne, sorbet «maison» à la figue</p>
---	---	---	---

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

Déjeuner du Lundi 9.10.2023	Déjeuner du Mardi 10.10.2023	Déjeuner du Jeudi 12.10.2023	Déjeuner du Vendredi 13.10.2023
Déjeuner du Lundi 16.10.2023	Déjeuner du Mardi 17.10.2023	Déjeuner du Jeudi 19.10.2023	Déjeuner du Vendredi 20.10.2023 15€ Le « Bistro » <i>Mise en bouche : Ravioles soufflées</i> ***** <i>Carpaccio ravigote</i> <i>Ou Tartare d'avocat aux crevettes</i> ***** <i>Dos de cabillaud cuit à basse température, tartare d'huîtres et purée au beurre yuzu, bouillon de jambon</i> ***** <i>Macaron à la mousseline de citron vert et ananas caramélisés et flambés</i>
NOVEMBRE			
Déjeuner du Lundi 6.11.2023	Déjeuner du Mardi 7.11.2023 18€ Autour de l'Automne <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Terrine de sanglier aux 3 poivres et aromates</i> <i>Ou Salade automnale</i> ***** <i>Rôti de biche ou chevreuil, jus corsé au cacao</i> <i>Fruits d'automne rôtis et légumes racines glacés</i> ***** <i>Tarte Tatin contemporaine et crème glacée</i> <i>Ou Poire flambée, sorbet cassis</i>	Déjeuner du Jeudi 9.11.2023	Déjeuner du Vendredi 10.11.2023

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

<p>Déjeuner du Lundi 13.11.2023</p>	<p>Déjeuner du Mardi 14.11.2023 18€</p> <p>La Renaissance</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Choux-fleurs *****</p> <p>Tourte de ris de veau *****</p> <p>Selle d'agneau rôtie « renaissance »</p> <p>Petite laitue farcie *****</p> <p>Crème glacée de nougat façon « Arlequin »</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 16.11.2023</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 17.11.2023</p>
<p>Déjeuner du Lundi 20.11.2023 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</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>Déjeuner du Mardi 21.11.2023 18€</p> <p>L'Europe du sud de la gastronomie (départ croisière)</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Vitello tonnato, parmesan et mozzarella Ou Ardoise de charcuteries Ibérique *****</p> <p>Paëlla Valenciana « revisitée » *****</p> <p>Tiramisu praliné et café</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 23.11.2023 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p>Assortiment de crudités *****</p> <p>Poulet rôti, pommes sautées au thym *****</p> <p>La classique "tarte aux pommes"</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 24.11.2023</p>
<p>Déjeuner du Lundi 27.11.2023 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</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>Déjeuner du Mardi 28.11.2023 16,50€</p> <p>Au fil des côtes d'Afrique du nord et de Méditerranée</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Fenouil confit à la chermoula Ou Cocktail crevettes agrumes *****</p> <p>Pressé d'agneau, jus d'un tajine aux amandes, épices, citron et légumes Semoule *****</p> <p>Moelleux aux agrumes et amandes, crème glacée cannelle et miel Ou Banane rhum glace coco</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 30.11.2023 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</p> <p>Assortiment de crudités *****</p> <p>Poulet rôti, pommes sautées au thym *****</p> <p>La classique "tarte aux pommes"</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 1.12.2023 16,50€</p> <p>Comme dans les brasseries parisiennes...</p> <p>Mise en bouche : Velouté de panais aux noisettes grillées *****</p> <p>Salade tiède de langue de bœuf, sorbet pommes vertes cornichons Ou Assiette de charcuteries *****</p> <p>Bavette d'ailloyau grillée, compotée d'échalotes au vinaigre de framboise et sauce chimichurri Pommes Pont-neuf et champignon farci *****</p> <p>Moelleux au chocolat, glace crèmeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn</p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

DECEMBRE

<p>Déjeuner du Lundi 4.12.2023 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></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 5.12.2023 16,50€</p> <p>Escale en Asie <i>Mise en bouche</i> *****</p> <p>Curry de légumes du Kerala Ou Salade Thaï *****</p> <p>Phô Vietnamien Riz basmati aux épices *****</p> <p>Mangue rafraîchît et sorbet fruits de la passion Ou Letchis flambés Soho, sorbet</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 7.12.2023 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Assiette de la Baltique *****</p> <p>Carré de porc au Porto, purée de carottes *****</p> <p>Tiramisu aux marrons glacés</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 8.12.2023 16,50€</p> <p>Sur la route des épices</p> <p>Mise en bouche : Mini flammenküche à la noix de muscade *****</p> <p>Poireau brûlé aux pinces de crabe, vinaigrette en tartare d'huîtres *****</p> <p>Poulet grillé à l'américaine, sauce diable Chips de patates douces, aubergine rôtie au zaatar *****</p> <p>Pain perdu, beurre de panna cotta aux épices et pamplemousse</p>
<p>Déjeuner du Lundi 11.12.2023 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></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 12.12.2023 16,50€</p> <p>L'Europe du Nord de la gastronomie (fin croisière)</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Maquereau et saumon fumé par nos soins Ou Assiette scandinave *****</p> <p>Carbonnade de joue de bœuf à la bière Légumes du « pot » *****</p> <p>Banoffee in the glass Ou Pommes flambées, glace caramel beurre salé</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 14.12.2023 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Assiette de la Baltique *****</p> <p>Carré de porc au Porto, purée de carottes *****</p> <p>Tiramisu aux marrons glacés</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 15.12.2023 16,50€</p> <p>Brasseries Bordelaises</p> <p>Mise en bouche : Cannelé au chorizo *****</p> <p>Salade de queue de bœuf *****</p> <p>Faux filet de bœuf grillée Bordelaise Gratin de macaroni et potimarron sauté aux amandes et à l'ail *****</p> <p>Dunes blanches, sorbet pomme Manzana et pommes flambées</p>
<p>Déjeuner du Lundi 18.12.2023 <i>Menu de la semaine de Noël 20€</i></p> <p>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon *****</p> <p>Nage de gambas et de Saint-Jacques au Noilly, gnocchis de pommes de terre *****</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Déjeuner du Mardi 19.12.2023 <i>Menu de la semaine de Noël 20€</i></p> <p>L'antiquité « Menu de Noël »</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.12.2023 <i>Menu de la semaine de Noël 20€</i></p> <p>Saumon fumé et son blinis tiède *****</p> <p>Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver *****</p> <p>Bûche traditionnelle de Noël</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 22.12.2023 <i>Menu de la semaine de Noël 20€</i></p> <p>En attendant Noël...</p> <p>Mise en bouche : Saint-Jacques en carpaccio à l'huile d'aneth *****</p> <p>Lingot de foie gras de canard au Beraweka Pain écossais à la graisse de canard *****</p> <p>Suprême de pintade des Landes aux langoustines, jus corsé aux étrilles Polenta grillée aux olives noires et flan de carotte *****</p> <p>Macaron à la crème diplomate vanille et framboise</p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)