

MENUS DU MARDI MIDI

Le Mardi 03 Novembre 2020

MENU BISTROT

Formule à 8,50 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 9,50 € (entrée + plat + dessert)

LA NORMANDIE

Buffet de charcuteries
Carré d'agneau en croûte d'herbes,
Jus court et chartreuse de carottes de Créances
Douillons aux pommes

Réf : Déjeuner 1

MENU A 12,50 € *

LA BRETAGNE

Buffet de fruits de mer
Filet de bar au choucroute, beurre blanc
Flan de choux fleurs et pommes anglaise
Aumônière aux pommes, caramel au beurre salé

Réf : Déj. 2

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Mardi 10 Novembre 2020

Restaurants fermés

Le Mardi 17 Novembre 2020

MENU BISTROT

Formule à 8,50 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 9,50 € (entrée + plat + dessert)

AQUITAINE

Chipirons farcis
Poulet Basquaise, riz piaf
Buffet de desserts

Réf : Déjeuner 1

MENU A 12,50 € *

ALSACE

Déclinaison autour de la truite
Râble de lapin farci choux braisés
Spätzle
Forêt Noire

Réf : Déj 2

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Mardi 24 Novembre 2020

MENU BISTROT

Formule à 8,50 € (entrée + plat ou plat+dessert)

Formule à 9,50 € (entrée + plat + dessert)

PACA

Tartine Provençale
Bouillabaisse de cabillaud
Tarte Tropicaine, sorbet citron

Réf : Déjeuner 1

MENU A 12,50 € *

VAL DE LOIRE

Ravioles au Sainte Maure de Touraine et mâche, beurre Nantais
Magret de canard sauce au Cointreau,
navet long farcis à la duxelles de Champignons,
Pommes Darphin
Poire pochée au Chinon, glace à la cannelle

Réf : Déj 2

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Mardi 01 Décembre 2020

MENU BISTROT

Formule à 8,50 € (entrée + plat ou plat+dessert)

Formule à 9,50 € (entrée + plat + dessert)

VAL DE LOIRE

Ravioles de chèvre et mâche,
beurre Nantais
Magret de canard, sauce au Cointreau,
Navet farci et pommes Darphin
Poire pochée au Chinon,
glace à la cannelle

Réf : Déjeuner 1

MENU A 12,50 €*

NOUVELLE AQUITAINE

Chipirons farcis
Poulet basquaise riz pilaf
Buffet de desserts

Réf : DJ 2

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Mardi 08 Décembre 2020

MENU BISTROT

Formule à 8,50 € (entrée + plat ou plat+dessert)

Formule à 9,50 € (entrée + plat + dessert)

L'ALSACE

Déclinaison autour de la truite
Râble de lapin au Riesling
Chou rouge braisé aux lardons et spätzle
Fôret noire

Réf : Déjeuner 1

MENU A 12,50 €*

Buffet de charcuteries
Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus au thym
Chartreuse de carottes de Créances
Douillon aux pommes

Réf : DJ 2

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Mardi 15 Décembre 2020

MENU A 16 €

MENU DE NOEL

Trio de foie gras, confiture d'oignons au vin rouge
Dinde farcie, marron, purée de céleri et potimarron rôti
Duo de bûches de Noël

Réf : Déjeuner 1

MENU A 18 €

Trio de foie gras et toasts
Coquilles Saint Jacques sautées
purée de choux fleurs
Duo de bûches

Réf : Déj 2

Pour respecter le protocole sanitaire, nous vous demandons de privilégier le paiement par CB



MENUS DU MARDI SOIR

Le Mardi 03 Novembre 2020

MENU A 20 €

Tataki de bœuf yakitori

Effiloché de canard, risotto milanaise, léger caviar d'aubergines

Ou

Nage de poissons au Noilly Prat

Ou

Saumon fumé, toasts chauds

Filet de pintade farci, jus au vin jaune, mousse de céleri à la cardamome

Ou

Croustillant de rouget au citron confit

Ou

Carré d'agneau en croûte, jus au romarin

Entremet Montmorency, chocolat

Ou

Bûchette Tatin, vanille

Ou

Crêpes flambées

Réf : Diner

Le Mardi 10 Novembre 2020

Le Mardi 17 Novembre 2020

Le Mardi 24 Novembre 2020

Le Mardi 01 Décembre 2020

Le Mardi 08 Décembre 2020

MENU A 22 €

Crémeux d'œuf et topinambours

Piperade de thon et jambon sec

Ou

Mignon de veau aux mûres, poêlée forestière

Ou

Sole grillée, beurre d'anchois

Cabillaud Grenobloise, tomates confites au sirop d'érable

Ou

Magret de canard façon Rossini, polenta frite

Ou

Pavé de rumsteak au poivre, pommes Pont Neuf

Pavlova aux fruits exotiques

Ou

Tarte citronnée aux éclats de meringues

Ou

Moelleux chocolat, noisette caramélisée

Réf : Diner

Le Mardi 15 Décembre 2020

MENU A 22 €

Bar à l'aïoli et citron vert, pommes de terre grillées

Ou

Demi-pigeon au Cahors, aux champignons

Ou

Assiette de fruits de mer

Filet de porc fermier glacé aux agrumes, wok de légumes

Ou

Mignon de lotte lardé cuit sur planche de cèdre

Ou

Gigot frotté aux herbes, gratin Dauphinois

Tube framboise/chocolat sur sablé au beurre salé

Ou

Cheese cake, coulis abricot

Ou

Fruits exotiques

Réf : Diner

Pour respecter le protocole sanitaire, nous vous demandons de privilégier le paiement par CB

NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS EN FONCTION DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX

MENUS DU MERCREDI MIDI

Le Mercredi 04 Novembre 2020

MENU A 12,50 €

BRETAGNE

(Crêperie)

Beignet de langoustines,
Andouille de Guéméné rôtie,
sauce vierge aux salicornes

-oOo-

Galette de Saint Jacques,
Jardinière de légumes au lard fumé Beurre de cidre

oOo-

La carte des crêpes

Réf : Déj1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

MENU A 18 €

Menu des chefs

Petit farci de crabe sur le feu
d'Olivier Roellinger

Ou

La Saint Jacques au poivre Neelamumdi
Crapaudine et moutarde Celtique
d'Olivier Roellinger

-oOo-

Saint Pierre retour des îles

d'Olivier Roellinger

Ou

Selle d'agneau en croûte de foin, épices au loup,
Purée aux cèpes et salsifis rôtis de Régis Marcon

-oOo-

Choux framboise de Paul Bocuse

Mille feuilles blanc d'Anne Sophie Pic

Réf : Déj2

Le Mercredi 18 Novembre 2020

MENU A 12,50 €

VAL DE LOIRE

Assiette de charcuteries fines

-oOo-

Sandre meunière,

Pommes Boulangère et épinards juste tombés au beurre

-oOo-

Tarte Bourdaloue, réduction de vin rouge aux épices

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Mercredi 25 Novembre 2020

MENU A 14 €

AQUITAINE

Salade de chèvre et jambon de Bayonne, quelques pignons de pin torréfiés

-oOo-

Côte de bœuf bordelaise, pommes croquettes et brocoli

-oOo-

Crème Catalane, tuiles aux amandes

Le Mercredi 02 Décembre 2020

MENU A 14 €

PROVENCE ALPE COTE D'AZUR

Rouget et panais façon Bouillabaisse

-oOo-

Carré d'agneau persillé, jus à la badiane Pommes sautées provençale

-oOo-

Tarte au citron meringuée, sauce chocolat

Réf : DJ1

Le Mercredi 09 Décembre 2020

MENU A 14 €

ALSACE

Foie gras et chutney d'oignons au vin rouge

-oOo-

Poulet sauté chasseur,

Pommes Alsacienne et choucroute

-oOo-

Forêt Noire, crème anglaise

Réf : DJ1

Le Mercredi 16 Décembre

MENU A 16 €

Huîtres chaudes et froides

-oOo-

Magret de canard à l'ananas, purée de vitelotte à la truffe

-oOo-

Chariot de fromages

-oOo-

Omelette Norvégienne et fruits exotiques en coques de chocolat

Réf : DJ1

Pour respecter le protocole sanitaire, nous vous demandons de privilégier le paiement par CB



NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS EN FONCTION DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX

MENUS DU JEUDI MIDI

Le Jeudi 05 Novembre 2020

MENU A 12,50 € *

Potage julienne Darblay

Jambon grillé, sauce au cidre

Choux chantilly, caramel de cidre, pommes caramélisées

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

MENU A 25 €

Médaille de homard au jus de carcasses

Paupiette de sole aux petits légumes Sauce vin blanc

Suprême de volaille aux écrevisses et son flan de légumes forestier

Chariot de desserts

Réf : DJ2

Le Jeudi 12 Novembre 2020

MENU A 12,50 € *

Potage

Brochette de bulots, espuma d'andouille

Dorade grillée Légumes rôtis

Profiteroles, poires pochées

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

MENU A 22 €

Escalope de foie gras sautée sur sa mousseline à l'andouille de Vire

Duo de langoustines et de noix de Saint-Jacques

Coulis de langoustines

Saltimbocca de veau et son risotto aux champignons

Chariot de desserts

Réf : DJ2

Pour respecter le protocole sanitaire, nous vous demandons de privilégier le paiement par CB



NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS EN FONCTION DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Le Jeudi 19 Novembre 2020

MENU A 12,50 € *

Soupe de poissons de nos côtes et leurs garnitures

Côtes d'agneau grillées

Brochette de légumes

Saint honoré aux pommes

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

MENU A 22 €

Escalope de foie gras sautée sur sa mousseline à l'andouille de Vire

Duo de langoustines et de noix de Saint-Jacques Coulis de langoustines

Saltimbocca de veau et son risotto aux champignons

Chariot de desserts

Réf : DJ2

Le Jeudi 26 Novembre 2020

MENU A 12,50 € *

Risotto aux coquillages farcis de Granville, velouté de champignons

Suprême de volaille grillé Légumes grillés

Café gourmand

(choux crème caramélisé + crème brûlée)

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

MENU A 22 €

Escalope de foie gras sautée sur sa mousseline à l'andouille de Vire

Duo de langoustines et de noix de saint-jacques Coulis de langoustines

Saltimbocca de veau et son risotto aux champignons

Chariot de desserts

Réf : DJ2

Le Jeudi 03 Décembre 2020

MENU A 12,50 € *

Salade frisée façon Auloise
« andouillette, charcuterie locale »

Pièce du boucher grillée,
Pommes croquettes et petits oignons, sauce Mousquetaire

Tarte meringuée au pamplemousse

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

MENU A 22 €

Noix de Saint-Jacques au beurre d'agrumes

Médaille de lotte au lard Sauce vin blanc safranée

Pavé de bœuf sauce au poivre Variation de gratins de légumes

Chariot de desserts

Réf : DJ2

Le Jeudi 10 Décembre 2020

MENU A 12,50 € *

Tarte aux poireaux et camembert

Escalope de volaille,

Purée de butternut aux noisettes torréfiées, racines glacées,

beurre au cumin vanillé

Salade de fruits frais et pommes sautées au beurre,

streusel et glace vanille

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

MENU A 22 €

Noix de Saint-Jacques au beurre d'agrumes

Médaille de lotte au lard Sauce vin blanc safranée

Pavé de bœuf sauce au poivre Variation de gratins de légumes

Chariot de desserts

Réf : DJ2

Le Jeudi 17 Décembre

MENU A 18 € *

Variation autour du foie gras

Papillote de cabillaud à l'orange, riz safranée

Assiette gourmande de Noël

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

MENU A 22 €

Noix de Saint-Jacques au beurre d'agrumes

Médaille de lotte au lard Sauce vin blanc safranée

Pavé de bœuf sauce au poivre Variation de gratins de légumes

Chariot de desserts

Réf : DJ2

Pour respecter le protocole sanitaire, nous vous demandons de privilégier le paiement par CB



NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS EN FONCTION DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX

MENUS DU VENDREDI MIDI

Le Vendredi 06 Novembre 2020

MENU A 16 € *

Cappuccino de citrouille au pain d'épices, Espuma de lard

Œuf poché bourguignonne

Magret de canard au poivre, mélange de légumes rôtis

Cappuccino de citrouille au pain d'épices,

Tarte au citron meringuée

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

MENU A 18 €

Trilogie de Terre et Mer par Jean SULPICE

Cabillaud, noix et panais par David TOUTAIN

Boeuf fumé et déclinaison de pomme de terre

par Yannick TRANCHANT

Paris Brest Cacahuète par Matthieu CARLIN

Réf : DJ2

Le Vendredi 13 Novembre 2020

MENU A 16 € *

Cappuccino de citrouille au pain d'épices, Espuma de lard

Œuf poché bourguignonne

Magret de canard au poivre, mélange de légumes rôtis

Tarte au citron meringuée

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Vendredi 20 Novembre 2020

MENU A 16 € *

Saumon gravelax, tuile parmesane

Tarte fine de dorade grise, mini ratatouille à la coriandre

Fricassée de volaille aux pleurotes, pomme de terre écrasée

Brownie noir, chocolat blanc et tuile au grué

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Vendredi 27 Novembre 2020

MENU A 16 €*

Saumon gravelax, tuile parmesane

Tarte fine de dorade grise, mini ratatouille à la coriandre

Fricassée de volaille aux pleurotes, pommes de terre écrasées

Brownie noir, chocolat blanc et tuile au grué

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Vendredi 04 Décembre 2020

MENU A 16 €*

Brochettes craquantes de langoustines

Crème Dubarry

Volaille chasseur, haricots verts et crémeux de carottes

Crêpes Téquila/citron vert Croustillant choco/muscade

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Le Vendredi 11 Décembre 2020

MENU A 16 €*

Brochettes craquantes de langoustines

Crème Dubarry

Volaille chasseur, haricots verts et crémeux de carottes

Crêpes Téquila/citron vert Croustillant choco-muscade

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Pour respecter le protocole sanitaire, nous vous demandons de privilégier le paiement par CB



Le Vendredi 18 Décembre 2020

MENU A 16 €*

Dos de rouget gratiné à l'aïoli

Moules Marinière ou Moules Paysanne

Filet d'agneau persillé, jus au thym, duo de légumes

Tartelette aux poires

Réf : DJ1

* Menu éligible « pensionnaires » et clients extérieurs

Pour respecter le protocole sanitaire, nous vous demandons de privilégier le paiement par CB



NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS EN FONCTION DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX