

Semaine 40, du 02 au 06 octobre :

Lundi 02/10 midi restaurant gastronomique / 11 €

Apéritif offert

- ☞ Assiette d'attente : Salade niçoise
- ☞ Escalope de volaille aux champignons
Mini ratatouille
- ☞ Tarte alsacienne aux mirabelles
- ☞ Petits fours



Mardi 03/10 midi restaurant gastronomique / 13 €

Apéritif offert

- ☞ Amuse-bouche : Gougères
- ☞ Salade de la mer
- ☞ Ballotine de volaille sauce forestière, riz et petits légumes
- ☞ Assiette gourmande autour du moelleux chocolat et glace
- ☞ Petits fours

Jeudi 05/10 midi brasserie / 11 €

- ☞ Assiette d'attente : Potage froid de concombre / chèvre rôti
Burger du jour :
- ☞ Chorizo/fondue d'oignons, courgettes /
fromage de chèvre / frites / salade
OU
Plat du jour :
- ☞ Filet frais de la mer, pané maison / pommes vapeur
et tian de courgettes
- ☞ Café gourmand : Pana cota aux framboises / tartelette aux cerises
- ☞ Petits fours : Amaretti / baisers au chocolat



Jeudi 05/10 SOIREE restaurant gastronomique / 25 €

- ☞ Amuse-bouche
- ☞ Assiette d'assortiment de mezzes
- ☞ Pavé de poisson sauce raimu, polenta crémeuse
et artichaut
OU
- ☞ Paleron confit 48H, jus aux épices et légumes rôtis
- ☞ La tomate en dessert :
sorbet fraise tomate, coulis fraise tomate, meringue crémeuse,
tomates confite, fraise, framboise et basilic
- ☞ Petits fours



Vendredi midi 06/10 restaurant gastronomique / 13 €

Apéritif offert

- ☞ Amuse-bouche
- ☞ Potage saint Germain,
Cromesquis de chaource et petits croutons
- ☞ Filet mignon au chorizo et déclinaison de carottes
- ☞ Assiette du pâtissier « entre Tarte aux pommes et glace vanille »
- ☞ Petits fours




Semaine 41, du 09 au 13 octobre :


Lundi 09/10 midi restaurant gastronomique :


Pas de menu


Mardi 10/10 midi restaurant gastronomique / 14 €

 Amuse-bouche

 La surprise en rémoulade, betterave, œuf mollet et gomasio

 Dos de poisson cuit au beurre de sauge risotto crémeux
OU

 Ballotine de volaille sauce crustacés, purée et petits légumes


 Dessert du pâtissier autour de la crème brûlée


 Petits fours



Jeudi 12/10 midi restaurant gastronomique / 15 €

 Amuse-bouche :

 Autour de la Saint jacques


 Pièce de cochon et jus à l'ail noir, boulgour et fruits secs

 Assiette gourmande : Tarte vergeoise, myrtille et noix crème glacée


 Petits fours



Jeudi 12/10 midi brasserie / 11€


 Assiette d'attente : Toast rillettes et tartare de saumon au pamplemousse
Pain de mie maison


Burger du jour :

 Filet de saumon, betterave, sauce crème au piment d'Espelette,
Salade, frites

OU

Plat du jour :

 Pavé de truite sauce vin rouge, riz sauvage, composée d'échalote
Café gourmand :

 Feuilleté aux pommes / tiramisu

 Petits fours :

Biscuit chocolat amandes / biscuit hollandais au beurre





Jeudi 12/10 soir restaurant gastronomique :


 Pas de soirée

Vendredi midi 13/10 restaurant gastronomique / 14 €

 Amuse-bouche

 Œuf parfait aux champignons et petits croutons

 Tranche de cochon farci ail et sauge, légumes du moment

 Assiette du pâtissier autour du Sabayon de fruits d'automne,
ratafia et sa glace vanille






 Petits fours



Semaine 42, du 16 au 20 octobre :






Lundi 16/10 midi restaurant gastronomique :
PAS DE MENU

Mardi 17/10 midi restaurant gastronomique / 15 €





-  Amuse-bouche bourguignon
-  Œufs pochés sauce façon meurette et son toast
-  Pavé de la mer sauce au curcuma, riz pilaf et ses légumes
-  Assiette de dessert autour du moelleux au chocolat
-  Petits fours



Jeudi 19/10 midi restaurant gastronomique / 15 €







-  Amuse-bouche bourguignon
-  Quiche aux deux saumons et son mesclun
-  Ballotine de volaille sauce forestière, duo de purée légumes
-  Assiette gourmande autour du Moelleux au chocolat et sa glace
-  Petits fours

Jeudi 19/10 midi brasserie / 11 €

- Assiette d'attente :
-  Potage froid de petits pois / chèvre rôti sur toast
- Burger du jour :
-  Steak haché de porc / fondue d'échalote au vin rouge / Brie rôti / salade de saison / frites
- OU
- Plat du jour :
-  Filet frais de merlan pané / sauce mayonnaise échalotes / persil haché / pommes de terre vapeur / carottes Vichy
- Café gourmand :
-  Pana cotta aux fruits rouge / tartelette alsacienne aux pommes
- Petits fours










Jeudi 19/10 SOIREE : Association de Saveurs / 24 €

-  Amuse-bouche
 -  Saint Jacques, chou-fleur et pied de cochon, jus de viande corsé
 -  Le poulpe, la clémentine et le topinambour
- OU
-  Magret de canard rosé et mirabelle lactofermentée déclinaison de carotte
 -  Assiette du pâtissier autour de la myrtille et d'un légume de saison, en crémeux, en guimauve, en glace, en nougatine, en espuma
 -  Petits fours



Vendredi midi 20/10 restaurant gastronomique / 15 €

-  Amuse-bouche
 -  Velouté de châtaignes et potimarron, gambas flambées
 -  Papillote de poissons aux petits légumes
- OU
-  Emincé de bœuf façon carbonnade flamande, Petits légumes, et pommes pont neuf
-  Assiette du pâtissier autour de la tarte Amandine aux poires,
 -  crème anglaise
 -  Petits fours



Semaine 45, du 06 au 10 novembre :

Lundi 06/11 midi restaurant gastronomique : 11€

1 verre de vin offert

- 👤 Assiette d'attente : Quiche à la Lorraine sur lit de mâche
- 👤 Poisson à la fondue d'endives et de jambon, riz à la créole
- 👤 Crêpes au sucre et bavarois à l'orange
- 👤 Café et Petits fours : Galettes bretonnes / madeleine de Commercy

Mardi 07/11 midi restaurant gastronomique / 16 €

- 👤 Amuse-bouche
- 👤 Saumon froid glacé en Bellevue, crevettes aux herbes et mousse aux herbes
- 👤 Tourtière de caille et foie gras, pommes de terre au lard et chou vert
- 👤 Assiette gourmande autour du Sabayon de fruits exotiques et rhum brun
- 👤 Petits fours

Jeudi 09/11 midi restaurant gastronomique / 17 €

- 👤 Amuse-bouche
- 👤 Pâté en croûte maison de volaille et foie gras, Salade de légumes racines au jus de viande
- 👤 Papillote de poisson au Nouilly Prat et petits légumes
OU
- 👤 Magret de canard sauce cassis, duo de purées et légumes
- 👤 Buffet de Tartes et ses coulis
- 👤 Petits fours

Jeudi 09/11 midi brasserie / 11€

- Assiette d'attente :
- Soupe fraîche aux champignons
- Burger du jour (Languedoc) :
- 👤 Lard grillé / émincé de légumes crus / cheddar fondu / frites
OU
- Plat du jour :
- 👤 Poulet rôti / pommes de terre sautées, petits pois à l'anglaise
- Café gourmand :
- 👤 Crème caramel / fondant au chocolat
- Petits fours :
- 👤 Sablés diamant / duchesse praliné

Jeudi 09/11 soir restaurant gastronomique :

- 👤 Pas de menu

Vendredi midi 10/11 restaurant gastronomique / 15 €

- 👤 Amuse-bouche
- 👤 Tarte fine à la fondue de poireaux et saint jacques, crème réduite
- 👤 Filet de la Mer, sauce vin blanc, navet glacé et pommes granny,
Riz pilaf
OU
- 👤 Parmentier de viande de bœuf et son mesclun
- 👤 Assiette du pâtissier autour de la poire pochée au vin rouge,
tile croquante et granité au Ratafia de Bourgogne
- 👤 Petits fours



Semaine 46, du 13 au 17 novembre :

Lundi 13/11 midi restaurant gastronomique / 11 €

- 👤 1 verre de vin offert
- 👤 Assiette d'attente : Salade de champignons frais et mesclun, croûtons de pain de mie
- 👤 Fricassée de volaille
Champignons de Paris et riz créole
- 👤 Tarte alsacienne aux pommes
Café et Petits fours

Mardi 14/11 midi restaurant gastronomique :
Pas de menu

Jeudi 16/11 midi restaurant gastronomique / 14 €

- 👤 Amuse-bouche
- 👤 Salade façon périgourdine et son œuf poché
- 👤 Pavé de la mer, sauce crustacés risotto et son camaïeu de légumes
- 👤 Assiette gourmande autour de la tarte et de la glace
- 👤 Petits fours

Jeudi 16/11 midi brasserie / 11€

- Assiette d'attente :
- 👤 Potage parmentier
- Burger du jour :
- 👤 Jambon du Morvan grillé / soumaintrain /
Sauce à la crème et à la ciboulette / frites / salade
OU
- Plat du jour :
- 👤 Truite aux amandes / pommes de terre sautée à cru /
petits pois à la française
- Café gourmand :
- 👤 Crème brûlée / tarte feuilletée aux poires at amandes
- Petits fours :
- 👤 Galettes nantaises / pain d'épices finlandais au gingembre

Jeudi 16/11 SOIREE : La cuisine du Temps de Vatel / 23 €

- 👤 Amuse-bouche
- 👤 Saumon fumé maison et ses accompagnements
- 👤 Jambon entier confit au foin et légumes rôtis à volonté
- 👤 Pièce montée vanille caramel et chocolat
- 👤 Mignardise

Vendredi midi 17/11 restaurant gastronomique / 16 €

- 👤 Amuse-bouche
- 👤 Oeuf mollet et son camaïeu de fèves
- 👤 Bœuf à la Bourguignonne et sa garniture d'automne
OU
- 👤 Poissons façon brandade et son mesclun
- 👤 Assiette gourmande autour du cœur coulant chocolat griotte
- 👤 Petits fours









Semaine 47, du 20 au 24 novembre :

Lundi 20/11 midi restaurant gastronomique :

Pas de menu








Mardi 21/11 midi restaurant gastronomique

Elèves en examen / 20 € tout compris






-  Amuse-bouche et apéritif
-  Le saumon en galax à la betterave, toasts et légumes pickles
-  Magret de canard jus acidulé, polenta crémeuse et navet confit
 -  Assiette pâtissière
 -  Café et petits fours
 -  Un verre de vin

Jeudi 23/11 midi restaurant gastronomique







Elèves en examen / 20 € tout compris

-  Amuse-bouche et apéritif
-  Œuf poché à la Bourguignonne
-  Râble de lapin basse température, boulgour et carotte en déclinaison
OU
-  Pavé de la mer en croûte de citron, duo de purée et petits légumes
-  Assiette du Pâtissier autour du Saint honoré aux agrumes et fruits rouges et son sorbet
-  Café et Petits fours
-  Un verre de vin






Jeudi 23/11 midi brasserie / 11 €

-  Assiette d'attente : Poireaux en gratin
Burger du jour :
-  Coppa / frisée / sauce aux herbes / frites
OU
- Plat du jour :
-  Côte de porc panée sautée
purée de pomme de terre / gratin de courge
-  Café gourmand : choux chantilly et ile flottante
-  Petits fours

Jeudi 23/11 SOIRÉE : Autour de la gastronomie Lyonnaise / 23 €

-  Amuse-bouche
-  Quenelle de brochet sauce écrevisses, huile de roquette et paillettes feuilletées
-  Filet de volaille de Bresse au vin jaune en cocotte, légumes rôtis
OU
-  Pavé de sandre sur lard du Jura confit, sauce beaujolais, marrons au jus de viande et potiron fondant saucière
-  Assiette gourmande autour de la crème douce sur sablé à la fleur de sel, éclats de meringue et granité chartreuse
-  Petits fours

Vendredi midi 24/11 restaurant gastronomique / 16 €

- Amuse-bouche
-  Saint jacques au jus de viande, crème de topinambour
-  Pavé de saumon en croûte de noisettes, sauce champagne
Purée de saison et persil
OU
-  Parmentier confit de canard et son mesclun
-  Assiette gourmande autour de la Tartelette amandine aux framboises, Et sa crème brûlée pistache
-  Petits fours









Semaine 48, du 27 novembre au 01 décembre :

Lundi 27/11 midi restaurant gastronomique :







Pas de menu

Mardi 28/11 midi restaurant gastronomique / 16 €

-  Amuse-bouche
-  Crème de choux fleur aux coquillages
-  Pavé de la mer en croûte de champignons et sa sauce, endive dorée, polenta
OU
-  Entrecôte double sauce béarnaise, pommes fondantes et petits légumes
-  Assiette gourmande autour du cœur coulant chocolat, sorbet cassis
-  Petits fours








Jeudi 30/11 midi restaurant gastronomique / 17 €







-  Amuse-bouche : Huitre chaude en sabayon flambage huitre en salle
-  Saint jacques au lard et crème de potiron
-  Magret de canard, sauce cassis, duo de purées et ses légumes
OU
-  Retour de pêche poché, risotto d'herbes et bouillon vert
-  Assiette gourmande entre chocolat et fruits
-  Petits fours



Jeudi 30/11 midi brasserie / 11 €







-  Assiette d'attente : Potage aux pois cassés et aux croûtons
-  Burger du jour : Lard grillé / rösti / fromage de raclette / sauce au bleu de Gex / frites /salades
OU
-  Plat du jour : Magret de canard au cassis / pommes à la sarladaise / flan de potiron
-  Café gourmand : Flan à la vanille Bourbon / tarte fine aux pommes
-  Petits fours : Bâtonnets à la noix de coco / boules aux noisettes et au cacao

Jeudi 30/11 SOIREE : Escoffier s'invite dans l'assiette / 25 €

-  Amuse-bouche
-  Chaud-froid de volaille, compotée de figes et légumes croquants
-  Dos de poisson sauce Nouilly Prat et coquillages, légumes du moment
OU
-  Ris de veau au sautoir, légumes rôtis
-  Assiette pâtissière autour de la Poire Belle Hélène à notre façon, glace vanille sauce chocolat, crémeux chocolat fève de Tonka, tuile au grué cacao
-  Petits fours



Vendredi midi 01/12 restaurant gastronomique / 16 €

-  Amuse-bouche
-  Œuf mollet façon bourguignonne
-  Pavé de la mer en croûte d'herbe sauce hollandaise, pommes à l'anglaise et petits légumes
OU
-  Paleron de bœuf au vin rouge, légumes du moment
-  Assiette gourmande autour de la Tarte vergeoise, myrtille et noix crème glacée
-  Petits fours



Semaine 49, du 04 au 08 décembre :

Lundi 04/12 midi restaurant gastronomique / 11 €

- 👉 1 verre de vin offert
- 👉 Assiette d'attente : Salade landaise, croûtons de pain de mie
- 👉 Jolie de bœuf braisée, purée de courges, choux de Bruxelles
- 👉 Crème brûlée aux anis de Flavigny / tartelette aux poires et amandes
- 👉 Café et Petits fours

Mardi 05/12 midi restaurant gastronomique / 15 €

- 👉 Amuse-bouche
- 👉 Velouté d'écrevisses au potiron et polenta
- 👉 Fricassé de volaille Gaston Gérard et petits légumes
OU
- 👉 Pavé de poisson, chou vert étuvé, sauce curry, riz pilaf
- 👉 Assiette gourmande autour de la Pavlova crémeuse
aux fruits exotiques
- 👉 Petits fours

Jeudi 07/12 midi restaurant gastronomique /17 €

- 👉 Amuse-bouche
- 👉 Saumon gravlax à la betterave jus de petits pois et légumes pickles
- 👉 L'agneau cuit au foin Cook pot de légumes et jus au thym
OU
- 👉 Pavé de la mer sauce Genevoise, légumes riz pilaf
- 👉 Assiette gourmande autour de la Mousse au chocolat et son crumble, glace cassis
- 👉 Petits fours

Jeudi 07/12 midi brasserie / 13 €

- 👉 Assiette d'attente : Crème aux poireaux et pommes de terre crème à la ciboulette
- 👉 Burger du jour : Filet de canard / camembert / salade / frites
OU
- 👉 Plat du jour : Cuisse de canard à la bourguignonne
- 👉 Café gourmand : Œufs à la neige / tarte fine aux pommes
- 👉 Petits fours : Bretzels à la cannelle, sablés aux noix glacés

Jeudi 07/12 SOIRÉE : Accords mets et vins / 32 €

- 👉 Amuse-bouche
- 👉 Saumon en gravlax, crème légère au raifort
 - 👉 Alsace Gewurstraminer
- 👉 Pavé de la mer festif, vinaigrette tiède, crème de haricots blanc et carottes à l'orange
 - 👉 Vin blanc du Maconnais
OU
- 👉 Filet de canard au miel et citron, jus acidulé, embeurré de pommes de terre à la ciboulette et pleurote poêlées
 - 👉 Lussac de Saint Emilion
- 👉 Assiette du pâtissier : La framboise et la pistache en macaron
 - 👉 Coupe de crémant
- 👉 Petits fours

Vendredi midi 08/12 restaurant gastronomique / 17 €

- 👉 Amuse-bouche
- 👉 Foie gras maison mi-cuit et son mesclun
- 👉 Darne de saumon grillé, l'orange, carottes rôties au miel
OU
- 👉 Tourtière de caille et foie gras, chou vert et écrasé
de pommes de terre aux lards
- 👉 Assiette pâtissière autour du Bonaparte au chocolat,
fruits rouges et glaces framboise Petits fours



Semaine 50, du 11 au 15 décembre :

Lundi 11/12 midi restaurant gastronomique / 15 €

- ☞ 1 verre de vin offert
- ☞ Assiette d'attente : Tartare de saumon et saumon fumé sur lit de mesclun / pain de mie maison
- ☞ Dos de la mer à la dieppoise / riz safrané / purée de 3 légumes
- ☞ Bûche de Noël aux trois parfums
- ☞ Café et Petits fours de Noël : Spekulatius / Spritz

Mardi 12/12 midi restaurant gastronomique / 18 €

- ☞ Amuse-bouche
- ☞ Saint Jacques au jus de viande, crème de légumes du moment
- ☞ Duo de poissons sauce méditerranéenne, riz pilaf et ses légumes
OU
- ☞ Jambonnette de canard braisé à l'orange et ses légumes
- ☞ Dessert en fête autour du chocolat et sa glace
Petits fours

Jeudi 14/12 midi restaurant gastronomique / 18 €

- ☞ Amuse-bouche
- ☞ Foie gras maison, briochette et son accompagnement
- ☞ Pavés de la mer festif en croûte de noisette, sauce champagne, purée de panais et persil
Ou
- ☞ Suprême de volaille farci aux escargots et sa sauce, duo de purée et ses légumes
- ☞ Assiette du pâtissier en fête autour de la Dacquoise pistache et mousse légère, tuiles agrumes et framboises au basilic
- ☞ Petits fours

Jeudi 14/12 midi brasserie / 14 €

- ☞ Assiette d'attente : Soupe de poisson
- ☞ Burger du jour : Foie gras / mâche / compotée d'échalottes / frites
OU
- ☞ Plat du jour : Poularde sauce suprême, champignons et petits oignons glacés
- ☞ Café gourmand : Bûche de Noël
- ☞ Petits fours : Croissants aux pignons de pin, Spekulatius

Jeudi 14/12 SOIREE : La FESTIVE / 26 €

- ☞ Amuse-bouche
- ☞ Saint Jacques rôti en coquilles jus de coquillage au champagne rosé
- ☞ Pavé de la mer festif cuit sur galet et fumé au thym et sa garniture du moment
OU
- ☞ Filet de veau Rossigny échalote confite et ses légumes rôtis
- ☞ L'assiette du Pâtissier tout en surprise
- ☞ Petits fours

Vendredi midi 15/12 restaurant gastronomique / 18 €

- ☞ Amuse-bouche
- ☞ Saumon gravlax et petits légumes pickles
- ☞ Pavé de poisson en écailles de chorizo, risotto crémeux et petits légumes
- ☞ Pavé de Bœuf sauce grand veneur, topinambour rôti et camaïeu de légumes
- ☞ Assiette gourmande « façon tatin » Caramel beurre salé et granit calvados
Petits fours




Semaine 51, du 18 au 22 décembre :


Lundi 18/12 midi restaurant gastronomique :


Pas de menu

Mardi 19/12 midi restaurant gastronomique / 18 €


 Amuse-bouche

Foie gras maison, briochette et son accompagnement


 Saumon mi-fumé en écaille de pommes de terre, beurre blanc et légumes du moment
OU


 Ballotine de volaille farcie, sauce forestière, Champignons
Et purées en duo


 Assiette gourmande de Noël du Pâtissier

 Petits fours

Jeudi 21/12 midi restaurant gastronomique / 18 €

 Amuse-bouche

 Assiette de saumon fumé par nos soins et huitres froides


 Tourtière de pigeon, foie gras et champignon sauce poivrade
OU


 Pavé de la mer, sauce festive, risotto aux fruits de mer et petits légumes

 Assiette gourmande de Noël du Pâtissier


 Petits fours

Jeudi 21/12 midi brasserie / 14 €

 Assiette d'attente : Tartine de pain de mie maison au saumon
en rillettes et fumé et œufs de poisson sur lit de mâche

 Civet de chevreuil / gelée de groseille / chou rouge aux pommes /
ragoût de cèpes, pommes sautées à cru / purée de céleri


 Café gourmand : Bûche de Noël

 Petits fours : Croissants de lune à la vanille / Spritz

Jeudi 21/12 SOIRÉE : En attendant NÔEL / 26 €

 Amuse-bouche

 Foie gras en mi-cuit, carottes confites au miel et au cumin, mesclun

 Filet de la mer festif, rôti, beurre blanc aux agrumes,
choux croquant et écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
OU


 Pavé sauce grand veneur, topinambour et potiron rôti, purée de céleri

 Assiette gourmandises festives


 Petits fours


Vendredi midi 22/12 restaurant gastronomique / 18 €

 Amuse-bouche

 Saumon fumé par nos soins

 Filet de la mer festif aux coquillages et mousseline de légumes de saison
OU

 Magret de canard aux cèpes,
écrasée de pommes de terre aux châtaignes et potiron rôti

 Assiette de gourmandises autour du chocolat et des fruits rouges

 Petits fours

