

Semaine du lundi 07/11/2022 au vendredi 11/11/2022

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 07/11/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Cocktail de crevettes roses
Pavé de saumon en papillote, beurre blanc
Julienne de légumes
Tarte aux pommes

Mardi 08/11/2022

Restaurant fermé

Mardi 08/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Raviole de langoustine, coulis de crustacés
Dos de cabillaud sauté, sauce vin blanc
Rizotto champignons noisette
Moelleux au chocolat

Mercredi 09/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Déclinaison de charcuterie du terroir
Risotto de céleri au Neufchâtel AOP, truite fumée
Ou Côte de veau vallée d'auge, pomme croquette,
courgettes glacées
Poire croustillante, mousse au chocolat, caramel au
beurre

Mercredi 09/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Moules de Bouchot, sauce poulette
Filet de bar Grenobloise
Cocotte de légumes de saison
Forêt noire

Jeudi 10/11/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Cocktail de crevettes roses
Pavé de saumon en papillote, beurre blanc
Julienne de légumes
Tarte aux pommes

Jeudi 10/11/2022

Restaurant fermé

Vendredi 11/11/2022

FERIE

Semaine du lundi 14/11/2022 au vendredi 18/11/2022

Nos déjeuners

Lundi 14/11/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Potage Julienne Darblay
Blanquette de veau – Riz pilaf
Salade d'agrumes - biscuit

Nos dîners

Mardi 15/11/2022

Restaurant fermé

Mardi 15/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Saumon Bellevue, tomate moscovite, sauce
tartare
Jambonnette de canard poêlée farcie aux cèpes
Pomme Duchesse et pousses d'épinard
Forêt noire

Mercredi 16/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Autour de la charcuterie
Vitello braisé à la piétra, écrasé de pommes de terre
Ou Rouget à la plancha, tagliatelle à l'encre de
seiche, jus de bouillabaisse
Assiette de fromages
Ou Fiadone, sorbet clémentine, tuile aux châtaignes

Jeudi 17/11/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Potage Julienne Darblay
Blanquette de veau – Riz pilaf
Salade d'agrumes - biscuit

Jeudi 17/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Crème de moules au safran
Dorade grillée, coulis de poivron et tomate basilic
Mousseline de carotte à la fleur d'oranger, tatin de
navet
Coulant au chocolat

Vendredi 14/10/2022

Restaurant fermé

Semaine du lundi 21/11/2022 au vendredi 25/11/2022

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 21/11/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Potage Julienne Darblay
Blanquette de veau – Riz pilaf
Salade d'agrumes – biscuit

Mardi 22/11/2022

Restaurant fermé

Mardi 22/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Buffet de salades variées
Filet de dorade rôti au curcuma
Cébettes fondantes, choux fleur, petits pois
Tarte fine aux pommes

Mercredi 23/11/2022

PRIX NET : 16 euros, boissons non comprises

Potage Julienne Darblay
Escalope de veau viennoise, duo de purée
Salade de fruits frais, tuiles dentelles

Jeudi 24/11/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Potage Julienne Darblay
Blanquette de veau – Riz pilaf
Salade d'agrumes - biscuit

Jeudi 24/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Buffet de hors d'œuvres variés
Côte de bœuf grillée, sauce Paloise
Pomme amandine, endive braisée
Paris Brest praliné

Vendredi 25/11/2022

Restaurant fermé

Semaine du lundi 28/11/2022 au vendredi 02/12/2022

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 28/11/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Assiette de charcuteries maison
Filet de merlu sauce bonne femme
Riz pilaf
Choux chantilly

Mardi 29/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Minestrone de truite au pistou et piment
d'Espelette
Carré de porc fermier au chorizo,
Crème de brocoli et pommes dauphine
Paris Brest

Mardi 29/11/2022

Restaurant fermé

Mercredi 30/11/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Flammenkueche au munster
Choucroute de la mer
Ou Carré et selle d'agneau, Knepfle au fromage blanc
Crêpes flambées, Tartelette sablée, crème de citron

Jeudi 01/12/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Assiette de poissons fumés
Carré d'agneau rôti,
Fondue de fenouil, rizotto parmesan noisette
Tarte fine aux pommes

Jeudi 01/12/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Assiette de charcuteries maison
Filet de merlu sauce bonne femme
Riz pilaf
Choux chantilly

Vendredi 02/12/2022

Restaurant fermé

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 05/12/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Assiette de charcuteries maison
Filet de merlu sauce bonne femme
Riz pilaf
Choux chantilly

Mardi 06/12/2022

PRIX NET : 25 euros, boissons non comprises

Lotte snackée au coulis de piquillos, lentilles corail
Pavé de rumsteck façon Rossini
Embeurrée de pomme de terre aux cèpes
Assiette Gourmande de Noël

Mardi 06/12/2022

PRIX NET : 16 euros, boissons non comprises

Assiette de poissons fumés, crème acidulée
Suprême de volaille farci
Pomme Macaire aux cèpes
Tiramisu

Mercredi 07/12/2022

PRIX NET : 30 euros, boissons comprises

Assiette de fruits de mer
Oursinade de homard breton gratinée à l'estragon
Carré d'agneau des Prés salés, jus corsé, risotto aux
cèpes
Concorde Lait

Jeudi 08/12/2022

PRIX NET : 25 euros, boissons non comprises

SOIRÉE MUSIQUE EN PARTENARIAT AVEC LE
CONSERVATOIRE DE MUSIQUE ET CHANT
Ravioles de langoustines, coulis de crustacés
Quasi de veau façon Vallée d'Auge, Granny Smith,
Écrasée de pomme de terre agrume
Assiette Gourmande de Noël

Jeudi 08/12/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Assiette de charcuteries maison
Filet de merlu sauce bonne femme
Riz pilaf
Tiramisu

Vendredi 09/12/2022

PRIX NET : 16 euros, boissons non comprises

Assiette de poissons fumés, crème acidulée
Suprême de volaille farci
Pomme Macaire aux cèpes
Nougat glacé

Nos déjeuners

Lundi 12/12/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Quiche Lorraine
Poulet fermier rôti – pommes grenailles
Dessert de Noël

Nos dîners

Mardi 13/12/2022

PRIX NET : 25 euros, boissons non comprises

Bisque de crustacés, ciboulette et chorizo
Pigeon en deux cuissons, raviole de chou,
Parmentier aux champignons
Assiette Gourmande de Noël

Mardi 13/12/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Tartare de saumon et huitres creuses
Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise
Pommes croquettes aux fruits secs
Mille-feuille vanille caramel, éclat de granola

Mercredi 14/12/2022

PRIX NET : 20 euros, boissons non comprises

Goujonnette de sole, sauce tartare
Tartare de bœuf, frites au couteau
Choux chantilly 3 parfums

Jeudi 15/12/2022

PRIX NET : 25 euros, boissons non comprises

Feuilleté de St Jacques et saumon
Ballotine de Caille farcie au foie gras
Royale de cèleri, pommes de terre aux cèpes
Assiette de Noël

Jeudi 15/12/2022

PRIX NET : 14 euros, boissons non comprises

Quiche lorraine
Coquelet rôti
Pommes sautées à cru
Dessert de Noël

Vendredi 16/12/2022

PRIX NET : 18 euros, boissons non comprises

Tartare de saumon et huitres creuses
Roti de bœuf orange confite, sauce marchand de vin
Pommes croquettes au foie gras
Tarte crémeuse marron, chantilly mascarpone