

Restaurant Les Cimes

Semaine du Lundi 18/09/2023 au Vendredi 22/09/2023

<i>Jour</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Menu Déjeuner	Restaurant fermé	Jambon de Bayonne et figues fraîches - Cabillaud poché au lait de coco, julienne de légumes d'automne - Tarte aux pommes caramel	Cœuf parfait sur son lit de champignons et de girolles - Filet d'agneau et foie gras de l'Auxois en croûte, fenouil confit et tomate rôtie Ou Bouillabaisse de dorade sébaste - Riz au lait, framboise et café Ou Plateau de fromages	Restaurant fermé	Melon au Porto - Cabillaud poché au lait de coco, julienne d'automne et crème de petits pois - Tarte aux pommes fine
Prix Net		16 € <i>boissons non comprises</i>	22 € <i>boissons non comprises</i>		16 € <i>boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Figue fraîche et jambon de Bayonne - Magret de canard laqué, royale de céleri, pommes grenaille à l'ail confit - Royal chocolat, pépite noisette		Figue fraîche et jambon de Bayonne - Pavé saumon unilatéral, beurre blanc, ratatouille fine, caviar d'aubergine - Pavlova marron vanille, sauce chocolat	
Prix Net		20 € <i>boissons non comprises</i>		20 € <i>boissons non comprises</i>	

Restaurant Les Cimes

Semaine du Lundi 25/09/2023 au Vendredi 29/09/2023

<i>Jour</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Menu Déjeuner	Restaurant fermé	Salade César - Steack sauté, Beurre Maître d'hôtel, pommes allumettes - Entremets tonka exotique	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Salade César - Steak sauté Bercy Frites en cornet / salade - Sablé Breton pistache amarena
Prix Net		16 € <i>boissons non comprises</i>			16 € <i>boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Restaurant fermé		Restaurant fermé	
Prix Net					

Restaurant Les Cimes

Semaine du Lundi 02/10/2023 au Vendredi 06/10/2023

<i>Jour</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Menu Déjeuner	Restaurant fermé	Salade de Rocamadour et miel - Steak sauté Bercy Pommes allumettes en cornet - Dacquoise noisette, pomme Tatin	Saint-Jacques poêlées au caramel de betterave - Râble de Lapin farci, pressé de légumes d'automne Ou Dos de Bar saisi sur peau et champignons, crémeux d'oignons doux et tuile d'ail - Tartelette potimarrons, châtaigne, miel et tournesol Ou Plateau de fromages	Restaurant fermé	Salade de chèvre chaud - Côte de porc charcutière Pommes sautées - Dessert du jour
Prix Net		16 € <i>boissons non comprises</i>	25 € <i>boissons non comprises</i>		16 € <i>boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Restaurant fermé		Restaurant fermé	
Prix Net					

Restaurant Les Cimes

Semaine du Lundi 09/10/2023 au Vendredi 13/10/2023

<i>Jour</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Menu Déjeuner	Cocktail de crevettes - Pavé de saumon en papillote Jardinière de légumes - Crème brûlée, tuile aux amandes	Oeuf mollet, légumes confits et coulis de piquillos - Poulet sauté façon basquaise, riz créole - Pommes flambées et sorbet pomme	Escargots & oeuf de poule (jaune d'oeuf infusé au foin) - Joue de bœuf à la bourguignonne à ma façon Ou Bar de ligne poché aux épices douces, chou-fleur en couleurs et textures - Tarte Opéra	Cocktail de crevettes - Pavé de saumon en papillote Jardinière de légumes - Crème brûlée, tuile aux amandes	Oeuf mollet, légumes confits et coulis de piquillos - Poulet sauté façon basquaise, riz créole - Pêche melba
Prix Net	14 € <i>boissons non comprises</i>	16 € <i>boissons non comprises</i>	22 € <i>boissons non comprises</i>	14 € <i>boissons non comprises</i>	16 € <i>boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Restaurant fermé		Restaurant fermé	
Prix Net					

Restaurant Les Cimes

Semaine du Lundi 16/10/2023 au Vendredi 20/10/2023

<i>Jour</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Menu Déjeuner	Cocktail de crevettes - Pavé de saumon en papillote Jardinière de légumes - Crème brûlée, tuile aux amandes	Piperade de thon en feuille de brick - Poulet rôti, Pommes grenailles au thym - Pommes flambées et sorbet pomme	Restaurant fermé	Cocktail de crevettes - Pavé de saumon en papillote Jardinière de légumes - Crème brûlée, tuile aux amandes	Piperade de thon en feuille de brick - Poulet rôti, Pommes grenailles au thym - Poire Belle-Hélène
Prix Net	14 € <i>boissons non comprises</i>	16 € <i>boissons non comprises</i>		14 € <i>boissons non comprises</i>	16 € <i>boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Restaurant fermé		Soirée Basque Planche de charcuteries Basque - Piquillos farcis, crème tiède au piment d'Espelette - Ballotine de volaille à l'Ossau-Iraty - Gâteau basque	
Prix Net				25 € <i>boissons comprises</i>	