

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 18/09/2017

Melon à l'italienne ou quiche Béarnaise

Dos de cabillaud à l'espagnole ou
Pavé de bœuf grillé, poêlée de légumes

Tarte poires pamplemousse amande

Prix : 14,00 €

Mardi 19/09/2017

Restaurant fermé

Mardi 19/09/2017

Mouclade Rochelaise ou
Méli-mélo de légumes crus

Jambonnette de volaille farcie sauce foie gras ou
Filet de rouget méridional

Biscuit amande roulé, crémeux citron et fruits de saison

Prix : 16,00 €

Mercredi 20/09/2017

Jeudi 21/09/2017

Restaurant fermé

Jeudi 21/09/2017

Mouclade Rochelaise ou
Méli-mélo de légumes crus

Jambonnette de volaille farcie sauce foie gras ou
Filet de rouget méridional

Baba au rhum de votre convenance

Prix : 16,00 €

Vendredi 22/09/2017

Restaurant fermé

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 25/09/2017

Cocktail florida
Steak sauté Bercy, Tian de légumes
Bavarois vanille, fruits frais et coulis

Prix : 12,00 €

Mardi 26/09/2017

Restaurant fermé

Mardi 26/09/2017

Tomate monégasque
Poitrine de volaille à la crème
Flan de céleri
Crêpes sauce chocolat

Prix : 14,00 €

Mercredi 27/09/2017

Assiette de charcuteries corses
Ou Maigre poché
bouillon coppa cannelle
Carré de porc aux chorizos,
gratin de pomme de terre
ou rouget rôti entier, succs de poissons aux saveurs corses,
tombées de tomates au miel, écrasée de pommes à l'huile
d'olive

Assiette gourmande

Prix : 18,00 €

Jeudi 28/09/2017

Restaurant fermé

Jeudi 28/09/2017

Tomate moscovite
Poitrine de volaille à la crème
Flan de céleri
Pana cotta, fruits et coulis

Prix : 14,00 €

Vendredi 29/09/2017

Restaurant fermé

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 02/10/2017

Avocat crevettes
Pilaf de fruits de mer
Assiette gourmande

Prix : 12,00 €

Mardi 03/10/2017

Restaurant fermé

Mardi 03/10/2017

Jambon de pays, figues fraîches
Fricassée de Poulet basquaise, polenta gratinée
Crème catalane

Prix : 14,00 €

Mercredi 04/10/2017

Gâteaux crémeux aux œufs brouillés ou
Tomates séchées et crumble au Parmesan

Ballottine de volaille aux champignons petits légumes
glacés à brun
Ou carré de porc au chorizo
Plateau de fromages

Pêche fourrée à la vanille et coulis
Ou croustade aux pommes

Prix : 18,00 €

Jeudi 05/10/2017

Restaurant fermé

Jeudi 05/10/2017

Jambon de pays, figues fraîches
Fricassée de Poulet basquaise, polenta gratinée
Crème catalane

Prix : 14,00 €

Vendredi 06/10/2017

Restaurant fermé

Semaine du lundi 09/10/2017 au vendredi 13/10/2017

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 09/10/2017

Tartare de saumon

Fricassée de volaille à l'ancienne
Légumes glacés

Assiette gourmande

Prix : 12,00 €

Mardi 10/10/2017

Velouté de potimarron au lard fumé

Escalope de saumon au four, beurre d'herbes
Flan de légume

Ile flottante

Prix : 12,00 €

Mardi 10/10/2017

Assiette de saumon fumé

Carré d'agneau en croute d'herbes
Pomme boulangère

Moelleux chocolat, sauce caramel

Prix : 14,00 €

Mercredi 11/10/2017

Restaurant fermé

Jeudi 12/10/2017

Feuilleté de chèvre chaud mesclun

Escalope de volaille aux champignons
Purée de légume

Pana cotta, petits fours secs

Prix : 12,00 €

Jeudi 12/10/2017

Assiette de terrine maison, condiments

Poulet basquaise
Riz pilaf

Profiteroles chocolat chaud

Prix : 14,00 €

Vendredi 13/10/2017

Potage Parmentier lardons de jambon et croutons

Filet de dorade à l'anis
Ratatouille niçoise

Coupe glacée, fruits frais et Chantilly

Prix : 12,00 €

Semaine du lundi 16/10/2017 au vendredi 20/10/2017

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 16/10/2017

Velouté de potimarron aux châtaignes

Pavé de merlu beurre d'agrumes ou
Carré de porc rôti, pomme landaise et carotte glacées

Profiteroles

Prix : 12,00 €

Mardi 17/10/2017

Assiette de charcuterie, condiment

Pavé de saumon beurre au parfum d'ail
Royale de carotte

Œuf à la neige

Prix : 12,00 €

Mardi 17/10/2017

Tartare de saumon et thon citron vert

Papillote de merlu, beurre Nantais
Pomme à l'anglaise

Tarte aux figues rôties

Prix : 14,00 €

Mercredi 18/10/2017

Velouté de chou-fleur Breton

Œuf parfait, moules de bouchot Andouille de Guéméné

Goujonnette de merlan sauce tartare poêlée de légumes
Ou Gigot d'agneau du pré salé rôti à l'ail
Ses garnitures

Fromages de Normandie

Assiette gourmande

Prix : 18,00 €

Jeudi 19/10/2017

Velouté de potimarron lard fumé, copeaux foie gras

Escalope de saumon au four, beurre d'herbes
Flan de légume

Ile flottante

Prix : 12,00 €

Jeudi 19/10/2017

Assiette de saumon fumé

Carré d'agneau en croustade d'herbes
Pomme boulangère

Moelleux chocolat, sauce caramel

Prix : 14,00 €

Vendredi 20/10/2017

Restaurant fermé