

	Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Du 03 au 09 novembre 2025	FERME	Moules sauce poulette *** Saumon piqué au romarin *** Pomme rôtie, sauce caramel et glace vanille	Velouté de butternut façon cappuccino *** Jambonnette de volaille à l'orange, garniture automnale *** Ananas dans tous ses états	FERME	Crème de parmesan et œuf poché, chips de bacon *** Carré d'agneau rôti miel & thym, jus corsé, purée de potimarron, brocolis et oignons glacés *** Choux pistache, cœur framboise	OEufs pochés et sa crème de petits pois *** Escalope de Dinde panée et ses tagliatelles fraîches à la milanaise *** Salade de fruits	Tartelette de légumes crus et cuits *** Souris d'agneau confite, petit épeautre *** Ananas flambée, glace gingembre	Salade de chèvre chaud *** Parmentier de canard confit au butternut *** Mousse au chocolat meringue
Du 10 au 16 novembre 2025	Avocat crevettes, sauce cocktail *** Parmentier de bœuf, salade verte *** Petits pots de crème ou riz au lait	FERME	FERME	FERME	Crémeux de lentilles corail et choux fleur, œuf parfait *** Viennoise de Pigeon, rhubarbe confite, pomme Anna *** Sablé tomme fleurie, crémeux poire	OEufs pochés et sa crème de champignons *** Escalope de Veau panée et ses tagliatelles fraîches au pesto *** Salade de fruits	FERME	Rouleau de printemps sauce gingembre *** Goujonnette de poisson frit sauce tartare tomates à la provençales purée de carottes *** Crumble aux pommes
Du 17 au 23 novembre 2025	Avocat crevettes, sauce cocktail *** Parmentier de bœuf, salade verte *** Petits pots de crème ou riz au lait	Moules sauce poulette *** Saumon piqué au romarin *** Pomme rôtie, sauce caramel et glace vanille	Œuf parfait, mousseline de celeri rave, chips de lard, tombée de champignon *** Filet de sandre rôti, déclinaison de chou-fleur, beurre blanc au vin rouge *** Crumble Pommes poire, crème légère à la fève tonka	FERME	Carpaccio de poulpe, gel agrumes, chips de riz soufflé et avocat *** Rable de lapin farci, légumes anciens et figue rôtie *** Mousse faisselle et insert prune	FERME	Salade croquante *** Steak tartare au couteau, pommes pont neuf *** Crème brûlée, tuile	OEufs farcis Chimay *** Pavé de boeuf sauté au poivre pommes pont neuf *** Crêpes flambées
du 24 au 30 novembre 2025	Tartare de saumon, crème à l'aneth et blinis *** Magret de canard, sauce Marchand de vin Ecrasée de pommes de terre et quelques cèpes *** Café gourmand	FERME	Tarte fine aux champignons, éclats de noisettes, copeaux de tomme *** Suprême de volaille farcie aux marrons, polenta crémeuse, jus corsé *** Poire pochée au vin rouge épicé, tuile aux amandes, crème légère vanille	FERME	Carpaccio de sole, avocat, mangue, grenade **** Filet de maigre, purée de brocolis, sauce coco-curry **** Tartes au citron déstructurée	Pomelos crevettes cocktail *** Dos de saumon à l'unilatéral, sauce beurre blanc et purée de patate douce *** Trilogie de choux à la crème pâtissière	Crème Dubarry aux moules *** Waterzoi de cabillaud *** Moelleux au chocolat, crème anglaise	Bruchetta légumes confits *** Risotto aux fruits de mer *** Pavlova
du 01 au 07 décembre 2025	Tartare de saumon, crème à l'aneth et blinis *** Magret de canard, sauce Marchand de vin Ecrasée de pommes de terre et quelques cèpes *** Café gourmand	FERME	Tartare de saumon à la mangue, tuile au sésame noir *** Pavé de bœuf flambé au Cognac, gratin dauphinois et carottes glacées *** Banoffee revisité	Assiette de charcuterie *** Croustillant de légumes *** Colombo de porc Pommes et poires	Tatin cèpes et noix **** Filet de chevreuil rôti **** Cheesecake mandarine	Pomelos crevettes cocktail *** Dos de lieu jaune à l'unilatéral, sauce beurre citronné et purée de panais *** Eclair au chocolat	Carpaccio de St Jacques et pomme *** Moelleux de volaille farci au foie gras, risotto à la truffe *** Cœur coulant façon forêt noire	Assiette de charcuterie *** Filet mignon aux champignons tagliatelles *** Tiramisu
du 08 au 14 décembre 2025	AB : magret de canard, mangue et pain d'épices *** Carpaccio de Saint-Jacques et topinambours, tartare de pomme de terre à l'aigrette, Air de wasabi *** Pavé de Veau aux morilles, petit épeautre et légumes croquants *** Dôme glacé litchi framboise	Huître en gelée *** Saint Jacques au lard et la crème de potimarron *** Dos de cabillaud au Champagne, purée de panais, carotte glacée, brocolis *** Délice au marron	Assiette de fruits de mer *** Magret de canard, jus au poivre, mousseline de panais, endives caramélisées *** Forêt noire	Quiche au potiron *** Mignon de porc à la moutarde *** Polenta et légumes glacés Poires belle hélène	Repas de fête Cuisine classique et historique Cuisse de grenouille, ail et persil **** Tournedos Rossini, pommes soufflées **** Entremet glacé à la vanille	Assiette de Saumon fumé *** Magret de canard sauce au poivre garniture de Noël *** Bûche au chocolat et à l'orange	Œuf parfaits, champignons, foie gras *** Turbot au Champagne, légumes *** Gourmandise exotique	Tartare de saumon *** Magret de canard sauce poivre gratin dauphinois *** Choux vanille
du 15 au 21 décembre 2025	AB : magret de canard, mangue et pain d'épices *** Carpaccio de Saint-Jacques et topinambours, tartare de pomme de terre à l'aigrette, Air de wasabi *** Pavé de Veau aux morilles, petit épeautre et légumes croquants *** Dôme glacé litchi framboise	Huître en gelée *** Saint Jacques au lard et la crème de potimarron *** Dos de cabillaud au Champagne, purée de panais, carotte glacée, brocolis *** Délice au marron	Saint Jacques snackées, purée de celeri et chips de parmesan *** Filet de bar rôti, risotto aux champignons et écume au citron *** Bûche exotique, coco, litchis	Velouté de potiron au chataigne/Avocat crevette et mangue *** Pavé de saumon beurre blanc *** Dôme vanille insert ananas et ananas flambé	Repas de fête Cuisine contemporaine Carpaccio de langoustine, girolles, choux fleur et navet, crème d'avocat **** Filet de cannette, sauce aigre douce à la grenade, purée de patate douce et topinambours, carottes rôties, cigare de choux rave farci, crumble paprika **** Demie sphère Pavlova chocolat au vacherin vanille, sorbet poire	Assiette de Saumon fumé *** Magret de canard sauce au poivre garniture de Noël *** Bûche au chocolat et à l'orange	Raviole aux foie gras *** Pavée de veau aux morilles *** Autour du marron	Assiette de fruits de mer *** Suprême de volaille au foie gras, garniture de Noël *** Bûches de Noël
Menus à 14,00 € hors boissons			Menus à 21,00 € hors boissons		Menu à 26,00€ hors boissons		Menu à 36,00€ hors boissons	