

<p>Déjeuner du Vendredi 27.09.2019</p> <p>Automne</p> <p>Mise en bouche : Pizza au raisin, ricotta, romarin et pignons de pin *****</p> <p>Coquillages farcis *****</p> <p>Duo tressé de limande et saumon façon Bourguignonne Ou Souris d'agneau de 7 heures</p> <p>Spätzles à la châtaigne et petits légumes étuvés *****</p> <p>Crème chiboust au citron, sablé breton</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 04.10.2019</p> <p>Le « Bistro »</p> <p>Mise en bouche : Cappuccino de cèpes *****</p> <p>Salade américaine à la façon de Caesar Cardini *****</p> <p>Paupiette de saumon juste farcie, beurre Nantais Ou Emincé de bœuf grillé (2 personnes), sauce Béarnaise</p> <p>Ecrasé de pommes de terre à l'ail doux et son flan de carotte *****</p> <p>Sabayon de fruits et sa quenelle de glace vanille</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 18.10.2019</p> <p>Brasserie en PACA</p> <p>Mise en bouche : Crème brûlée aux tomates confites anisées *****</p> <p>Salade de pétoncles à l'escabèche *****</p> <p>Loup en tajine, croûte d'olive violette Ou Poulet fermier rôti aux citrons confits</p> <p>Panisses et compotée de fenouil *****</p> <p>Pain perdu, beurre de panna cotta et pamplemousse</p>	<p>Déjeuner du Lundi 04.11.2019</p> <p>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées *****</p> <p>Bavette d'ailou grillée beurre de roquefort, pommes allumettes et sa tomate provençale *****</p> <p>Pêche de la cantatrice Nellie Melba</p>
<p>Déjeuner du mardi 05.11.2019</p> <p>Autour de l'Automne</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>La mousse de foie de volaille "maison" Ou Salade de gésier confit *****</p> <p>Poitrine de canard aux épices douces et vieux vinaigre Ou Le salmis de Faisan</p> <p>Garniture : charreuse de légumes *****</p> <p>Tarte Tatin et crème glacée Ou Poire flambée, sorbet cassis</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 07.11.2019</p> <p>Assortiment de crudités *****</p> <p>Poulet rôti et sa marmelade de cerises acidulées, Penne façon moulinier *****</p> <p>La classique "tarte aux pommes"</p>	<p>Déjeuner du mardi 12.11.2019</p> <p>"Au fil des côtes d'Afrique"</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Fenouil confit à la chermoula Ou Cocktail crevettes aux agrumes *****</p> <p>Tajine d'agneau aux amandes, épices, citron et légumes Ou Poulet Mafé</p> <p>Garniture : semoule *****</p> <p>Pastilla de fruits et amande, crème glacée cannelle et miel</p> <p>Ou Banane flambée au rhum, glace coco</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 14.11.2019</p> <p>Avocat aux crevettes en sauce cocktail *****</p> <p>Demi-coquelet grillé à la Texane, tomate et champignon étuvés, potatoes *****</p> <p>Chou à la crème Chantilly</p>
<p>Déjeuner du Jeudi 14.11.2019</p> <p>Avocat aux crevettes en sauce cocktail *****</p> <p>Demi-coquelet grillé à la Texane, tomate et champignon étuvés, potatoes *****</p> <p>Chou à la crème Chantilly</p>	<p>Déjeuner du Lundi 18.11.2019</p> <p>Velouté Dubarry aux sommités croquantes *****</p> <p>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées *****</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.11.2019</p> <p>Beaujolais nouveau</p> <p>Gratinée façon "p'tit bouchon" *****</p> <p>Pavé de sandre au Beaujolais nouveaux, pommes anglaises et son flan de carotte *****</p> <p>Sabayon de fruits dijonnais</p>	<p>Déjeuner du Lundi 25.11.2019</p> <p>Bouchée aux escargots "petits gris" *****</p> <p>Andouillette 5A grillée, sauce à la graine de moutarde, pommes allumette et sa tomate provençale *****</p> <p>Vacherin</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

<p>Déjeuner du mardi 26.11.2019</p> <p>Escale en Asie <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Curry de légumes du Kerala</i> Ou <i>Salade thai</i> ***** <i>Travers de cochon comme à Bali</i> Ou <i>Phô Vietnamien</i> <i>Garniture : Riz basmati aux épices</i> ***** <i>Mangue rafraîchit et sorbet fruit de la passion</i> Ou <i>Letchis flambés au Soho, sorbet</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 28.11.2018</p> <p><i>Feuilleté d'œufs brouillés Magda</i> ***** <i>Tranche de gigot d'agneau juste "planché" sur crème à l'ail doux, poêlée de légumes et pommes sautées</i> ***** Baba Irish coffee</p>	<p>Déjeuner du Lundi 02.12.2019</p> <p><i>Soupe au lait de coco, rougets au curry de Madras</i> ***** <i>Côte de cochon sauté, sauce charcutière, pommes noisette et sa salade cressonnette</i> ***** Crumble de poires et cacao</p>	<p>Déjeuner du mardi 03.12.2019</p> <p>De la Pampa au "Mexicain des grandes heures" <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Céviche de daurade au « lait de tigre »</i> Ou <i>Avocat aux crevettes</i> ***** <i>Entrecôte grillée façon asado, croquetas de patatas, sauce chimichurri</i> Ou <i>Chili con carné</i> ***** <i>Crèmeux chocolat chaud piment-framboise</i> Ou <i>Ananas flambé sorbet Margarita</i></p>
<p>Déjeuner du Jeudi 05.12.2019</p> <p><i>Assiette de la Baltique</i> ***** <i>Nage de langoustines et Saint-Jacques au Noilly, pommes vapeur</i> ***** Tiramisu aux marrons glacés</p>	<p>Déjeuner du Lundi 09.12.2019</p> <p><i>Salade de chèvre chaud sur toast</i> ***** <i>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces</i> ***** Tiramisu revisité aux parfums exotiques</p>	<p>Déjeuner du mardi 10.12.2019</p> <p>L'Europe du Nord de la gastronomie <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Gravelax de saumon</i> Ou <i>Assiette scandinave</i> ***** <i>Carbonnade de joue de bœuf à la Flamande</i> Ou <i>Strudel de Sandre, beurre d'aquavit et raifort</i> <i>Garniture : légumes du « pot »</i> ***** <i>Forêt noire « contemporaine »</i> Ou <i>Pommes flambées, glace caramel beurre salé</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 12.12.2019</p> <p><i>Velouté mousseux de noix de Saint-Jacques</i> ***** <i>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée</i> ***** Carpaccio d'ananas et son congolais</p>
<p>Déjeuner du Vendredi 13.12.2019</p> <p>Comme dans les brasseries parisiennes... <i>Mise en bouche : Velouté de panais aux noisettes grillées</i> ***** <i>Gnocchis à la parisienne</i> ***** <i>Dos de cabillaud demi-sel, espuma de persil plat</i> Ou <i>Bavette d'ailouay grillée, vinaigre de fraise et sauce chimichurri</i> ***** <i>Pommes Pont-neuf et champignon farci</i> ***** <i>Moelleux au chocolat, glace crémeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 16.12.2019</p> <p><i>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon</i> ***** <i>Déclinaison de fruits de mer en imitation de carbonara</i> ***** Café gourmand</p>	<p>Déjeuner du mardi 17.12.2019</p> <p>Autour de la grande gastronomie contemporaine <i>Noix de saint jacques à l'origan sauvage», Huile d'argan</i> ***** <i>Foie gras de canard, Prit dans son consommé de canard en gelée</i> ***** <i>Lièvre façon « Royale », Coing confit, galette de maïs, poires au vin</i> ***** <i>L'entremet de Noel</i> Café, caramel</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 19.12.2019</p> <p><i>Saumon fumé et son blinis tiède</i> ***** <i>Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver</i> ***** Bûche traditionnelle de Noël</p>

Prix des formules : * (menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)**

Lundi et Jeudi: **plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)**

<p>Déjeuner du Vendredi 20.12.2019 En attendant Noël...</p> <p>Mise en bouche : Saint-Jacques en carpaccio à l'huile d'aneth *****</p> <p>Terrine de foie gras saké-gingembre, confiture de Piquillos *****</p> <p>Suprême de pintade aux langoustines, jus corsé</p> <p>Polenta grillée aux olives noires et flan de carotte *****</p> <p>Bûche mangue, fromage frais et meringue au charbon</p>	<p>Déjeuner du mardi 07.01.2020 Cuisine allégée « detox » retour des fêtes</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Consommé de Légumes *****</p> <p>Tronçon de Lotte poché au bouillon safrané de coquillages et tronçons de poireaux</p> <p>Ou Magret de canard marinée et grillée, légumes d'hiver rôtis, sauce yaourt citronnée. *****</p> <p>Nage d'agrumes miellée à la menthe et cannelle</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 10.01.2020 CCF ICUI CSR</p> <p>Quiche aux poireaux et à la poitrine fumée *****</p> <p>Volaille rôtie, jus tranché à l'ail doux et au foie gras, jardinière de légumes et pommes de terre à l'échirlète *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Carpaccio d'oranges au Cointreau et sa quenelle glacée mandarine</p>	<p>Déjeuner du mardi 14.01.2020 Un produit, deux déclinaisons</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Le classique saumon à la « Parisienne » Ou Assiette de saumon fumé et blinis *****</p> <p>Filet de volaille farci aux gambas, jus des têtes en écume</p> <p>Ou Fricassée de cuisse de volaille des Landes aux champignons Garniture : gnocchis « maison » *****</p> <p>Dacquoise noisette et praliné Ou Pomme caramélisée et flambé, glace vanille</p>
<p>Déjeuner du Vendredi 17.01.2020 CCF ICUI CSR</p> <p>Tartare d'avocat aux crevettes *****</p> <p>Contre filet de charolais rôti, jus périgourdin, bouquetière de légumes et pomme au four *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Tarte à l'Alsacienne aux pommes et à la rhubarbe</p>	<p>Déjeuner du mardi 21.01.2020 Un produit, deux déclinaisons</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Salade de rouget au vinaigre de framboise Ou Terrine charcutière maison et ces pickles *****</p> <p>Ris de veau sauté, jus au carottes acidulé et condiments, mousseline de pommes de terre</p> <p>Ou Assiette du rôti (double côte de veau et gigot d'agneau) aux deux sauces et pommes confites *****</p> <p>Sablé Breton agrumes, sorbet Campari-orange sanguine Ou Poire caramélisée et flambée, sorbet poire</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 24.01.2020 CCF ICUI CSR</p> <p>Croustillant de jambon de Bayonne basquaise à l'œuf poché cassé *****</p> <p>Emincé de bœuf grillé "Café de Paris" et ses pommes allumette, sucrose juste sautée *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Cheesecake Limoncello</p>	<p>Déjeuner du Lundi 27.01.2020 En retard sur le Nouvel an chinois</p> <p>Pâtés impériaux, salade et menthe fraîche *****</p> <p>Porc croustillant à l'ananas, riz parfumé *****</p> <p>Beignet de pomme flambé au Soho</p>
<p>Déjeuner du mardi 28.01.2020 1 produit, 2 déclinaisons</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Soupe de roche Ou Entremet froid de la mer et petits légumes *****</p> <p>Dos de maigre grillé, hollandaise de chorizo Ou St Jacques snackée, asperges vieux balsamique Garniture : carottes en déclinaison de texture *****</p> <p>Verrine de mangue et perle du japon au lait de coco Ou Mangue flambée sorbet passion</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 30.01.2020 Cappuccino de crème de tomate au basilic *****</p> <p>Suprême de cabillaud sur julienne de légumes, émulsion safranée et riz parfumé *****</p> <p>Galette des Rois qualifiée de "parisienne"</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 31.01.2020 CCF ICUI CSR</p> <p>Mesclun à l'œuf pané, émulsion de lard *****</p> <p>Jambonnette de poulet vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Tarte pistache mangue et jasmin</p>	<p>Déjeuner du Lundi 03.02.2020 Crème crécy en cappuccino *****</p> <p>Curry de volaille à l'indienne *****</p> <p>Eclair caramélisé à la crème Chantilly</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

<p>Déjeuner du mardi 04.02.2020 1 produit, 2 déclinaisons <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Les champignons de Paris cru/cuit</i> Ou Terrine de légumes ***** <i>Légumes d'hivers rôti, sauce carotte et citron vert</i> Ou Cocotte de haricot et petits légumes, coulis de morilles ***** <i>Déclinaison autour de la poire</i> Ou Poire flambée glace chocolat</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 06.02.2020 Minestrone au pesto de Gènes ***** Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole ***** Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 07.02.2020 Ballade en Outre-mer <i>Mise en bouche : Acras de morue</i> ***** <i>Assortiment des îles</i> ***** <i>Rougail de thon mi-cuit</i> Ou Colombo de volaille <i>Daube de bananes plantin, gratin de christophines</i> ***** <i>Ananas rôti à la vanille Bourbon, Saint-Honoré des îles et sa quenelle glacée au muscovado</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 10.02.2020 L'œuf Sophie ***** Escalope de volaille à la Milanaise et ses tagliatelles fraîches ***** Chariot de desserts</p>
<p>Déjeuner du mardi 11.02.2020 Cuisine Contemporaine <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Oignons/chips/bouillon de bœuf</i> Ou Foie gras mi- cuit et compote d'oignons ***** <i>Croustillant de filet de pigeon/navet/miel</i> Ou Cabillaud/huitres/granny-smith/épinards frais ***** <i>Baba/fruits exotique/ sorbet</i> Ou Ananas flambé et glace coco</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 13.02.2020 Cocktail Florida ***** Canon d'agneau en croûte d'herbes, spätzles au beurre et asperges vertes étuvées au lard ***** Riz au lait et coulis de framboise</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 14.02.2020 Saint Valentin <i>Mise en bouche : Brick croustillante à l'indienne aux carottes</i> ***** <i>Tarte fine carot'olis, sorbet piquillos</i> ***** <i>Sauté de lotte en curry vert</i> Ou Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes <i>Légumes et noodle au wok</i> ***** <i>Pavlova exotique hivernale</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 17.02.2020 Salade de rougets à l'escabèche sur mesclun ***** Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuitité ***** Ile flottante au caramel</p>
<p>Déjeuner du mardi 18.02.2020 Cuisine Contemporaine <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Sardine/poivron/condiment citron aubergine</i> Ou Assiette de poissons fumés ***** <i>Râble de lapin/ potimarron/pesto d'herbes</i> Ou Selle d'agneau/ jus olives tagliatelles fraîches /Panisse/noix ***** <i>Chocolat dans un verre</i> Ou Opéra</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 20.02.2020 Œuf cocotte au foie gras du Périgord ***** Escalope de volaille Viennoise, pommes Maxime et ses petits pois à la Française ***** Tarte frangipane aux poires de la rue Bourdaloue</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 21.02.2020 Voyage en pays de Loire et Centre-Val de Loire <i>Mise en bouche : Tartelette aux rillettes</i> ***** <i>Emincé cru de bar, gressin à l'encre de seiche</i> ***** <i>Coquilles Saint-Jacques à la Nantaise</i> Ou Feuilleté de rôti de venaison aux champignons des bois, sauce au Chinon <i>Gratin de pommes de terre Solognotes et potimarron grillé</i> ***** Nougat de Tours</p>	<p>Déjeuner du Lundi 09.03.2020 Dans une crêperie ... Pancake de courgette et ricotta, roquette assaisonnée ***** Galette de sarrasin complète bretonne ***** Profiterole de crêpes au chocolat</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)**

Lundi et Jeudi: **plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)**

<p>Déjeuner du Jeudi 12.03.2020 Les crêpes du monde... <i>Samossas croustillante à l'indienne aux carottes et au curry de Madras</i> ***** <i>Ficelle Picarde et sa salade d'endives aux fruits secs</i> ***** <i>Pancake et son sirop d'érable Canadien, quenelle de glace vanille</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 13.03.2020 Bourgogne-Franche-Comté <i>Mise en bouche : Gougères de Bourgogne</i> ***** <i>Œuf en meurette</i> ***** <i>Pochouse au crémant de Bourgogne</i> <i>Ou Râble de lapin farci aux deux moutardes</i> <i>Floutes jurassiennes</i> ***** <i>Paris-Beaune et ses mirabelles flambées</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 16.03.2020 <i>Pétoncles sautés à l'escabèche sur lit de mâche</i> ***** <i>Faux filet grillé, beurre "Café de Paris", pommes steak house et maïs</i> ***** Chocolat Liégeois</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 19.03.2020 <i>Méli-mélo de verdure, camembert frit et sa confiture d'oignons</i> ***** <i>Tournedos de dinde, sauce au poivre vert, pommes sarladaise et son fagot de haricots verts</i> ***** Crème renversée au caramel</p>
<p>Déjeuner du Vendredi 20.03.2020 Hauts-de-France <i>Mise en bouche : Gaspacho ch'ti de betteraves et Granny Smith</i> ***** <i>Salade crémeuse de hareng, samossa Maroilles et porions, madeleine à la Boulette d'Avesnes</i> ***** <i>Waterzooï de poissons</i> Ou Tournedos de carbonade de bœuf à la bière des Ch'timis <i>Chicon braisés et pommes fondantes</i> ***** <i>Ronde des pâtisseries Nordistes : tarte au sucre, tarte à la rhubarbe Picarde, ch'ti sorbet à la Kriek</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 23.03.2020 <i>Œuf cocotte à la julienne de légumes, fine tranche de jambon</i> ***** Steak au poivre et sa salade de pousses d'épinard aux amandes, gratin de pommes de terre ***** Génoise façon "Framboisier"</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 26.03.2020 Crème de fruits de mer ***** Navarin d'agneau aux haricots ***** Tarte feuilletée aux fruits de saison</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 27.03.2020 Normandie, Bretagne <i>Mise en bouche : Mini kouign-amann à l'andouille</i> ***** <i>Entre terre et mer...</i> ***** <i>Sole meunière au beurre de baratte</i> Ou Jambonneau au cidre <i>Les deux pommes sautées</i> ***** <i>Crêpe soufflée au Calvados, quenelle glacée au caramel de cidre et beurre salé</i></p>
<p>Déjeuner du Lundi 30.03.2020 Tex-Mex Tacos de poulet, sauce avocat ***** Chili con carne ***** Tequila Sunrise glacée</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 02.04.2020 Tartare de bar à la tahitienne ***** Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne ***** Forêt noire</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 03.04.2020 Occitanie <i>Mise en bouche : Tartine du mendiant au roquefort</i> ***** <i>Gambas à la plancha, confiture de tomate et pesto de basilic</i> ***** <i>Bourride Sétoise, flan de carotte et pomme safranée</i> Ou Cassoulet de Toulouse ***** <i>Croustade Gasconne, pruneaux flambés à l'Armagnac et glace à l'amande</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 06.04.2020 Wrap au pesto et à la mozzarella ***** Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées ***** Cupcake chocolat noir, glaçage Spéculoos</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)**

Lundi et Jeudi: **plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)**

<p>Déjeuner du mardi 07.04.2020 CCF TCUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i> Mise en bouche ***** Lentilles/poulpes/chorizo Ou Lentilles froides/saumon fumé ***** Maquereaux/agrumes/légumes croquant Ou Bœuf/asperges/Bordelaise à l'anchois/ grosse frite ***** Fruits rouges/sponge cake/sorbets Ou Cerises/porto/eaux de vie de framboise/glacé vanille</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 09.04.2020 Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins ***** Epauls de lapin fondantes, polenta au parmesan et tagliatelles de courgettes ***** Croustilles aux fruits rouges</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 10.04.2020 Auvergne-Rhône-Alpes Mise en bouche : Cervelle de Canut ***** Buffet de charcuterie du "mâchon lyonnais" ***** Quenelles de poissons de rivière sauce Nantua Ou Jambonnette de poulet farci aux châtaignes Gratin dauphinois et légumes primeurs en cocotte ***** Grand macaron façon fraisier</p>	<p>Déjeuner du mardi 14.04.2020 Menu marché « cuisine contemporaine » Mise en bouche ***** L'œuf parfait/asperge/magret fumé ***** Lotte /curry vert/coco/vanille/aubergine ***** Avocat /pistache/glacé yaourt/ biscuit sablé</p>
<p>Déjeuner du Jeudi 16.04.2020 Assortiment de petits légumes Athéniens ***** Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette ***** Tulipe de fraise Nina</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 17.04.2020 Sur la route des épices Mise en bouche : Mini flammenküche ***** Ravioles de seiches à l'espagnole, espumas de homard au piment d'Espelette ***** Filet de sandre au Riesling et sa choucroute aux baies de genévrier, petits légumes étuvés Ou Poulet grillé à l'américaine, sauce diable, chips de patates douces ***** Pain perdu de Kougelhof et pain d'épices, mirabelles</p>	<p>Déjeuner du mardi 05.05.2020 CCF TCUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i> Tartare de thon aux aromates Ou Assiette de Charcuteries de nos régions ***** Magrets de canard rôti sauce au miel polenta aux fruits secs, navets glacés Ou Bourguignon de cuisse de canard aux aromates ***** Fromages ***** Sablé breton aux fraises Ou Pêches flambées au Cointreau façon melba</p>	<p>Déjeuner du mardi 12.05.2020 CCF TCUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i> Salade de rougets Ou Avocat aux crevettes ***** Fricassé de volaille aux morilles flan de carotte et pommes fondantes Ou Bar rôti aux herbes, crème d'Anchois au siphon, petite ratatouille Niçoise, pomme à l'anglaise ***** Assiette de fromage ***** Moelleux chocolat Ou Abricots flambés glacé vanille</p>
<p>Déjeuner du Vendredi 15.05.2020 Nouvelle Aquitaine Mise en bouche : Rouleau landais au foie gras ***** Tapas ***** Thon snaké Basquaise Ou Axoa d'Espelette Pommes sarladaises, artichaut farci ***** Gâteau Basque et fraises au vin Glacé aux macarons de Saint-Emilion</p>	<p>Déjeuner du mardi 19.05.2020 CCF TCUI CSR <i>Tables de 4 et 2</i> Tarte fine d'asperges, émulsion de piquillos Ou Assiette Scandinave ***** Doubles entrecôtes sauce bordelaise, pommes cocotte et garniture primeurs Ou Grand Aioli Méditerranéen ***** Assiette de fromage ***** Sabayon de fruits rouge à l'Izarra Ou Cerises jubilées</p>	<p>Déjeuner du Lundi 25.05.2020 Version Tapas méditerranée Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée ***** Bruschetta de jambon et sa salade mélangée ***** Meringues fraises-Chantilly</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 28.05.2020 Feuilleté d'asperges, sauce Mousseline ***** Emincé de magret de canard marchand de vin et ses pommes sautées à cru, salsifis au jus ***** Entremet au chocolat, crème anglaise</p>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)

Lundi et Jeudi: plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)

<p>Déjeuner du Vendredi 29.05.2020</p> <p><i>Un retour en Poitou, Charentes</i></p> <p><i>Mise en bouche : Tartine aux fèves crues</i> *****</p> <p><i>Cagouilles à la Saintongeaise</i> *****</p> <p><i>Mouclade Rochelaise</i></p> <p><i>Ou Carré de porc poêlé au Pineau, embeurrée de chou d'Echiré</i></p> <p><i>Grosses frites nouvelles à la fleur de sel de l'île de Ré</i> *****</p> <p><i>Galette Charentaise, salade de fruits frais en sabayon au Cognac</i></p>			
---	--	--	--

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ ou à la carte (petite carte composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix)**

Lundi et Jeudi: **plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète)**
