

<p>Déjeuner du Mardi 21.09.2021 <i>"Sous le soleil de Méditerranée"</i></p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Salade de filets de rouget Ou Melon et jambon *****</p> <p>Râble de lapin rôti, jus aux éclats d'olive et thym, épaisse tartine de légumes confits *****</p> <p>Vacherin d'été aux figues fraîches Ou Figses flambées, glace vanille</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 24.09.2021 Automne</p> <p>Mise en bouche : Pizza au raisin, ricotta, romarin et pignons de pin *****</p> <p>Coquillages farcis *****</p> <p>Souris d'agneau de 7 heures</p> <p>Spätzles à la châtaigne et petits légumes étuvés *****</p> <p>Crème chiboust au citron, sablé breton et muscat flambé</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 01.10.2021 <i>L'estaminet s'embourgeoise...</i></p> <p>Mise en bouche : Tartine de cervelle de Canut *****</p> <p>Velouté de fèves à la menthe, croquettes aux épices orientales *****</p> <p>Poulet au vinaigre à la lyonnaise</p> <p>Pommes poêlées *****</p> <p>Tarte Bressane aux pralines roses</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 08.10.2021 Le « Bistro »</p> <p>Mise en bouche : Cappuccino de cèpes *****</p> <p>Carpaccio ravigote *****</p> <p>Paupiette de saumon juste farcie, beurre Nantais</p> <p>Écrasé de pommes de terre à l'ail doux et son flan de carotte *****</p> <p>Macaron à la mousseline de citron vert et ananas caramélisés et flambés</p>
<p>Déjeuner du Vendredi 15.10.2021 Semaine du goût</p> <p>Gyoza au porc et à la crevette et bouillon de têtes *****</p> <p>Bun curcuma « maison » au saumon et crudités, potatoes épicées au four *****</p> <p>Panna cotta au chocolat blanc, coulis de framboises au basilic et salade de fruits, quenelle glacée à la fraise Tagada®</p>	<p>Déjeuner du Lundi 18.10.2021</p> <p>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées *****</p> <p>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées *****</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.10.2021</p> <p>Assortiment de crudités *****</p> <p>Poulet rôti, pommes sautées au thym *****</p> <p>La classique "tarte aux pommes"</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 22.10.2021 Brasserie en PACA</p> <p>Mise en bouche : Crème brûlée aux tomates confites anisées *****</p> <p>Salade de pétoncles à l'escabèche *****</p> <p>Poulet fermier rôti aux citrons confits</p> <p>Beignets de tomates et compotée de fenouil *****</p> <p>"Souffle de fraîcheur"</p>
<p>Déjeuner du Lundi 08.11.2021</p> <p>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées *****</p> <p>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées *****</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Déjeuner du Mardi 09.11.2021 Autour de l'Automne</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Pâté en croûte « contemporain » Ou Salade automnale *****</p> <p>Poitrine de col vert façon « Apicius », quelques fruits d'automne rôtis et légumes racines glacés *****</p> <p>Tarte Tatin et sa crème glacée Ou Poire flambée, sorbet cassis</p>	<p>Déjeuner du Lundi 15.11.2021</p> <p>Soupe au lait de coco, rougets au curry de Madras *****</p> <p>Côte de cochon sauté, sauce charcutière, pommes noisette et sa salade cressonnette *****</p> <p>Crumble de poires et cacao</p>	<p>Déjeuner du Mardi 16.11.2021 L'Europe du sud de la gastronomie</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Vitello tonato, parmesan et condiments « gremolata ».</p> <p>Ou Ardoise de charcuteries Ibérique *****</p> <p>Paella Valenciana « revisitée » *****</p> <p>Tiramisu citron limoncello Ou Cerises flambées, glace vanille</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 18.11.2021</p> <p><i>Gratinée façon "p'tit bouchon"</i> *****</p> <p><i>Pavé de cabillaud au Beaujolais nouveau, pommes anglaises</i> *****</p> <p><i>Sabayon de fruits dijonnais</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 22.11.2021</p> <p><i>Soupe au lait de coco, rougets au curry de Madras</i> *****</p> <p><i>Côte de cochon sauté, sauce charcutière, pommes noisette et sa salade cressonnette</i> *****</p> <p><i>Crumble de poires et cacao</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 23.11.2021</p> <p><i>Au fil des côtes d'Afriques du nord et de Méditerranées</i> Mise en bouche *****</p> <p><i>Fenouil confit à la Chermoula</i> <i>Ou Cocktail de crevettes aux agrumes</i> *****</p> <p><i>Tajine d'agneau aux amandes, épices, citron, légumes et semoule</i> *****</p> <p><i>Moelleux aux agrumes et amandes, crème glacée cannelle et miel</i> <i>Ou Banane flambée au rhum, glace coco</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 25.11.2021</p> <p><i>Assortiment de crudités</i> *****</p> <p><i>Poulet rôti, pommes sautées au thym</i> *****</p> <p><i>La classique "tarte aux pommes"</i></p>
<p>Déjeuner du Lundi 29.11.2021</p> <p><i>Salade de chèvre chaud sur toast</i> *****</p> <p><i>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces</i> *****</p> <p><i>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 30.11.2021</p> <p><i>Escale en Asie</i> Mise en bouche *****</p> <p><i>Curry de légumes du Kerala</i> <i>Ou Salade Thaï</i> *****</p> <p><i>Phô Vietnamien et ses nouilles « maison »</i> *****</p> <p><i>Mangue rafraichie, sorbet fruits de la passion</i> <i>Ou Letchis flambés, sorbet Soho</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 02.12.2021</p> <p><i>Assiette de la Baltique</i> *****</p> <p><i>Carré de porc au Porto, purée de carottes</i> *****</p> <p><i>Tiramisu aux marrons glacés</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 03.12.2021</p> <p><i>Comme dans les brasseries parisiennes...</i> Mise en bouche : Velouté de panais aux noisettes grillées *****</p> <p><i>Salade tiède de langue de bœuf, sorbet pommes vertes cornichons</i> <i>Ou Assiette de charcuteries</i> *****</p> <p><i>Bavette d'ail grillée, vinaigre de fraise et sauce chimichurri</i> <i>Pommes Pont-neuf et champignon farci</i> *****</p> <p><i>Moelleux au chocolat, glace crémeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn</i></p>
<p>Déjeuner du Lundi 06.12.2021</p> <p><i>Salade de chèvre chaud sur toast</i> *****</p> <p><i>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces</i> *****</p> <p><i>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 07.12.2021</p> <p><i>L'Europe du Nord de la gastronomie</i> Mise en bouche *****</p> <p><i>Gravelax de maquereaux « de la tête à la queue »</i> <i>Ou Assiette scandinave</i> *****</p> <p><i>Carbonnade de joue de bœuf à la bière et ses légumes du « pot »</i> *****</p> <p><i>Omelette Norvégienne</i> <i>Ou Pommes flambées, glace caramel-beurre salé</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 09.12.2021</p> <p><i>Assiette de la Baltique</i> *****</p> <p><i>Carré de porc au Porto, purée de carottes</i> *****</p> <p><i>Tiramisu aux marrons glacés</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 10.12.2021</p> <p><i>Brasseries Bordelaises</i> Mise en bouche : Cannelé au chorizo *****</p> <p><i>Salade de queue de bœuf</i> *****</p> <p><i>Côte de bœuf grillée Bordelaise</i> <i>Pomme Arly et potimarron sauté aux amandes et à l'ail</i> *****</p> <p><i>Dunes blanches, sorbet pomme Manzana et pommes flambées</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)

<p>Déjeuner du Lundi 13.12.2021</p> <p><i>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon</i> *****</p> <p><i>Nage de gambas et de Saint-Jacques au Noilly, gnocchis de pommes de terre</i> *****</p> <p><i>Café gourmand</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 14.12.2021</p> <p>Menu de Noël</p> <p><i>Gastronomie en accord mets et vins autour « des recettes emblématiques du livre élèves »</i></p> <p><i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Autour du foie gras</i> *****</p> <p><i>Croustillant de filets de pigeonneau au foie gras et choux frisé, jus corsé des abattis ; la cuisse confite à l'origan, choux-fleurs en texture</i> *****</p> <p><i>La forêt noire « revisitée » de Noël</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 16.12.2021</p> <p><i>Saumon fumé et son blinis tiède</i> *****</p> <p><i>Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver</i> *****</p> <p><i>Bûche traditionnelle de Noël</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 17.12.2021</p> <p>En attendant Noël...</p> <p><i>Mise en bouche : Saint-Jacques en carpaccio à l'huile d'aneth</i> *****</p> <p><i>Terrine de foie gras saké-gingembre, confiture de Piquillos</i> *****</p> <p><i>Jambon de Noël</i></p> <p><i>Polenta grillée aux olives noires et flan de carotte</i> *****</p> <p><i>Plateau de fromages</i> *****</p> <p><i>Choco-mangue</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)**