

<p>Déjeuner du Mardi 11.01.2022 Cuisine végétarienne</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Consommé de légumes façon « dashi » *****</p> <p>Pavé de Thon grillé, condiment huitres-pommes Granny, le céleri en texture *****</p> <p>Nage d'agrumes miellée à la menthe et cannelle, accompagnée d'un sorbet pamplemousse Ou Agrumes flambés et sorbet</p>	<p>Déjeuner du Mardi 18.01.2022 Cuisine végétarienne</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Le champignon de Paris cru/cuit Ou Terrine de légumes *****</p> <p>Légumes d'hivers rôtis, sauce carotte et citron vert</p> <p>Ou Cocotte de haricots et petits légumes, coulis de morilles *****</p> <p>Déclinaison autour de la poire Ou Poires flambées</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 21.01.2022 Sur la route des épices</p> <p>Mise en bouche : Mini flammenküche à la noix de muscade *****</p> <p>Ravioles de seiches à l'espagnole, espumas de homard au piment d'Espelette *****</p> <p>Poulet grillé à l'américaine, sauce diable, chips de patates douces *****</p> <p>Pain perdu de Kougelhof, glace pain d'épices, mirabelles flambées</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 28.01.2022 Ballade en Outre-mer</p> <p>Mise en bouche : Acras de morue *****</p> <p>Assortiment des îles *****</p> <p>Colombo de volaille</p> <p>Daube de bananes plantin, gratin de christophines *****</p> <p>Ananas rôti à la vanille Bourbon, Saint-Honoré des îles et sa quenelle glacée au muscovado</p>
<p>Déjeuner du Lundi 31.01.2022 Dans une crêperie ...</p> <p>Pancake de courgette et ricotta, roquette assaisonnée *****</p> <p>Galette de sarrasin complète bretonne *****</p> <p>Profiterole de crêpes au chocolat</p>	<p>Déjeuner du Mardi 01.02.2022 Cuisine végétarienne</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Pana cotta aux petits légumes et herbes fraîches Ou Assortiment de cuitités *****</p> <p>Tronçon de Lotte au curry vert « maison » sauce coco/vanille et aubergine fumée *****</p> <p>Avocat / pistache / glace yaourt / biscuit sablé Ou Pomme caramélisée et flambée glace vanille</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 03.02.2022 Les crêpes du monde...</p> <p>Samossas croustillante à l'indienne aux carottes et au curry de Madras *****</p> <p>Ficelle Picarde et sa salade d'endives aux fruits secs *****</p> <p>Pancake et son sirop d'érable Canadien, quenelle de glace vanille</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 04.02.2022 Hauts-de-France</p> <p>Mise en bouche : Gaspacho ch'ti de betteraves et Granny Smith *****</p> <p>Salade crémeuse de hareng, samossa Maroilles et porions, madeleine à la Boulette d'Avesnes *****</p> <p>Tournedos de carbonade de bœuf à la bière des Ch'timis</p> <p>Pavés de pommes de terre, petits légumes glacés *****</p> <p>Ronde des pâtisseries Nordistes</p>
<p>Déjeuner du Lundi 07.02.2022</p> <p>Salade de rougets à l'escabèche sur mesclun *****</p> <p>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuitité *****</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	<p>Déjeuner du Mardi 08.02.2022 1 produit, 2 déclinaisons</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Carpaccio de tête de veau sauce gribiche Ou Terrine charcutière maison et ses pickles *****</p> <p>Ris de veau sauté croustillant, essence de morilles, mousseline de pommes de terre au beurre noisette *****</p> <p>Sablé Breton ananas, sorbet coco Ou Ananas caramélisé, sorbet coco</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 10.02.2022</p> <p>Minestrone au pesto de Gènes *****</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole *****</p> <p>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 11.02.2022 En avance sur la Saint Valentin</p> <p>Mise en bouche : Brick croustillante à l'indienne aux carottes *****</p> <p>Tarte fine carot'olis, sorbet piquillos *****</p> <p>Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes</p> <p>Légumes et noodle au wok *****</p> <p>Pavlova exotique hivernale</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 28.02.2022</p> <p><i>Salade de rougets à l'escabèche sur mesclun</i> *****</p> <p><i>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuidité</i> *****</p> <p><i>Ile flottante au caramel</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 03.03.2022</p> <p><i>Minestrone au pesto de Gènes</i> *****</p> <p><i>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole</i> *****</p> <p><i>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 04.03.2022</p> <p><i>Voyage en pays de Loire et Centre-Val de Loire</i> <i>Mise en bouche : Tartelette aux rillettes</i> *****</p> <p><i>Emincé cru de bar, gressin à l'encre de seiche</i> *****</p> <p><i>Coquilles Saint-Jacques à la Nantaise</i></p> <p><i>Gratin de pommes de terre Solognotes et carottes nouvelles fanes</i> *****</p> <p><i>Concorde</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 7.03.2022</p> <p><i>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon</i> *****</p> <p><i>Curry de volaille à l'indienne</i> *****</p> <p><i>Eclair caramélisé à la Chantilly</i></p>
<p>Déjeuner du Jeudi 10.03.2022</p> <p><i>Crème de fruits de mer</i> *****</p> <p><i>Navarin d'agneau aux haricots</i> *****</p> <p><i>Tarte feuilletée aux fruits de saison</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 11.03.2022</p> <p>Bourgogne-Franche-Comté</p> <p><i>Mise en bouche : Gougères de Bourgogne</i> *****</p> <p><i>Œuf en meurette</i> *****</p> <p><i>Râble de lapin farci aux deux moutardes</i></p> <p><i>Crêpes Vonnassiennes</i> *****</p> <p><i>Paris-Beaune et ses mirabelles flambées</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 14.03.2022</p> <p><i>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon</i> *****</p> <p><i>Curry de volaille à l'indienne</i> *****</p> <p><i>Eclair caramélisé à la Chantilly</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 17.03.2022</p> <p><i>Crème de fruits de mer</i> *****</p> <p><i>Navarin d'agneau aux haricots</i> *****</p> <p><i>Tarte feuilletée aux fruits de saison</i></p>
<p>Déjeuner du Vendredi 18.03.2022</p> <p>CCF 1CUI CSR</p> <p><i>Quiche aux poireaux et à la poitrine fumée</i> *****</p> <p><i>Volaille rôtie, jus tranché à l'ail doux et au foie gras, jardinière de légumes et pommes de terre à l'échirlète</i> *****</p> <p><i>Plateau de fromages</i> *****</p> <p><i>Carpaccio d'oranges au Cointreau et sa quenelle glacée mandarine</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 21.03.2022</p> <p>Tex-Mex</p> <p><i>Tacos de poulet, sauce avocat</i> *****</p> <p><i>Chili con carne</i> *****</p> <p><i>Tequila Sunrise glacée</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 24.03.2022</p> <p><i>Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins</i> *****</p> <p><i>Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan</i> *****</p> <p><i>Croustilles aux fruits rouges</i></p>	<p>Déjeuner du Vendredi 25.03.2022</p> <p>CCF 1CUI CSR</p> <p><i>Tartare d'avocat aux crevettes</i> *****</p> <p><i>Contre filet de charolais rôti, jus périgourdin, bouquetière de légumes et pomme au four</i> *****</p> <p><i>Plateau de fromages</i> *****</p> <p><i>Tarte à l'Alsacienne aux pommes et à la rhubarbe</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 28.03.2022</p> <p>Tex-Mex Tacos de poulet, sauce avocat ***** Chili con carne ***** Tequila Sunrise glacée</p>	<p>Déjeuner du Mardi 29.03.2022 1 produit, 2 déclinaisons Mise en bouche ***** Chaud-froid de volaille aux asperges Ou Asperges vinaigrette ***** Fricassé de cuisse de volaille des Landes aux trompettes de la mort, moelleux de carotte ***** Dacquoise café-praliné Ou Café Liégeois</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 31.03.2022 Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins ***** Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan ***** Croustilles aux fruits rouges</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 01.04.2022 CCF 1CUI CSR Nouvelle Aquitaine Mise en bouche : Rouleau landais au foie gras ***** Tapas ***** Axoa d'Espelette Pommes sarladaises, artichaut farci ***** Plateau de fromages ***** Gâteau Basque et fraises au vin Glace aux macarons de Saint-Emilion Cannelé avec le café</p>
<p>Déjeuner du Lundi 04.04.2022 Wrap au pesto et à la mozzarella ***** Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées ***** Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</p>	<p>Déjeuner du Mardi 05.04.2022 1 produit, 2 déclinaisons Mise en bouche ***** Galette de pied de porc, queue de bœuf et ris d'agneau Ou Assiette de rillettes, toasts et pickles ***** Pavé de rumsteck grillé, jus d'une bordelaise et moëlle, pommes Pont-neuf ***** Chocolat / café / gruë / gelée Ou Opéra</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 07.04.2022 Tartare de bar à la tahitienne ***** Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne ***** Forêt noire</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 08.04.2022 Occitanie Mise en bouche : Tartine du mendiant au roquefort ***** Gambas à la plancha, confiture de tomate et pesto de basilic ***** Cassoulet de Toulouse ***** Croustade Gasconne, pruneaux flambés à l'Armagnac et glace à l'amande</p>
<p>Déjeuner du Lundi 11.04.2022 Wrap au pesto et à la mozzarella ***** Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées ***** Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 14.04.2022 Tartare de bar à la tahitienne ***** Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne ***** Forêt noire</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 15.04.2022 Normandie, Bretagne Mise en bouche : Mini kouign-amann à l'andouille ***** Entre terre et mer... ***** Sole meunière au beurre de baratte Les deux pommes sautées ***** 1000 feuilles Breizh, crème glacée au caramel de cidre-beurre salé</p>	<p>Déjeuner du Lundi 02.05.2022 Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche ***** Faux filet grillé, beurre "Café de Paris", pommes steak house et maïs blanc ***** Chocolat Liégeois</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 03.05.2022 CCF 1 TCUI CSR <i>Salade de rougets</i> Ou Avocat aux crevettes ***** <i>Fricassée de volaille aux morilles, flan de carotte et pommes fondantes</i> Ou Bar rôti aux herbes, crème d'Anchois au siphon, petite ratatouille Niçoise, pomme à anglaise ***** <i>Assiette de fromage</i> ***** <i>Moelleux chocolat</i> Ou Pêches flambées au Cointreau façon melba</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 05.05.2022 <i>Assortiment de petits légumes Athéniens</i> ***** Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette ***** Tulipe de fraise Nina</p>	<p>Déjeuner du Lundi 09.05.2022 Version Tapas méditerranée <i>Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée</i> ***** Bruschetta de jambon et sa salade mélangée ***** Meringues fraises-Chantilly</p>	<p>Déjeuner du Mardi 10.05.2022 CCF 2 TCUI CSR <i>Tarte fine d'asperges, émulsion de piquillos</i> Ou Assiette Scandinave ***** <i>Entrecôte double sauce bordelaise, pommes cocotte et purée Vichy</i> Ou Grand Aioli Méditerranéen ***** <i>Assiette de fromage</i> ***** <i>Sabayon de fruits rouges à l'Izarra</i> Ou Cerises jubilées</p>
<p>Déjeuner du Jeudi 12.05.2022 <i>Assortiment de petits légumes Athéniens</i> ***** Tournedos sauté châtelaine, pommes noisette ***** Tulipe de fraise Nina</p>	<p>Déjeuner du Lundi 16.05.2022 Version Tapas méditerranée <i>Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée</i> ***** Bruschetta de jambon et sa salade mélangée ***** Meringues fraises-Chantilly</p>	<p>Déjeuner du Mardi 17.05.2022 Cuisine Contemporaine <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Poulpe / tomate / Feta / concombre</i> Ou Tomate / Burrata ***** <i>Filet de volaille / crumble parmesan / coque / épinard / ail / huile olive</i> ***** <i>Fraise / rhubarbe / gelée de thé à la menthe / tuile</i> Ou Fraise / glace vanille / coulis de fraise</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 03.06.2022 Un retour en Poitou, Charentes <i>Mise en bouche : Tartine aux fèves crues</i> ***** Mouclade Rochelaise ***** <i>Carré de porc poêlé au Pineau, embeurrée de chou d'Echiré</i> Grosses frites nouvelles à la fleur de sel de l'île de Ré ***** <i>Fantastik à la fraise, citron et basilic, sorbet « maison » à la fraise Mara des bois</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)**