

<p>Déjeuner du Lundi 18.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Mardi 19.09.2023 <i>"Sous le soleil de Méditerranée"</i> Mise en bouche ***** Salade de filet de rouget Ou Melon Jambon ***** Râble de lapin rôti, jus aux éclats d'olive et origan Tartine de pain de campagne, réalisé par nos soins, de légumes grillés ***** Vacherin d'été aux figues fraîches Ou Figues flambées glace vanille</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 22.09.2023 <i>Fin d'été, début d'automne</i> Mise en bouche : Biscotte de radis et tarama ***** Tomates mozzarella et basilic, tuile à la tapenade ***** Souris d'agneau de 7 heures Spätzles à la châtaigne et petits légumes étuvés ***** Crème chiboust au citron, sablé breton et muscat flambé</p>
<p>Déjeuner du Lundi 25.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Mardi 26.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 28.09.2023</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 29.09.2023 <i>Brasserie en PACA</i> Mise en bouche : Crème brûlée aux tomates confites anisées ***** Salade de pétoncles à l'escabèche ***** Poulet fermier rôti aux citrons confits Beignets de tomates et compotée de fenouil ***** Tarte tropézienne à la fleur d'oranger</p>
<p>Déjeuner du Lundi 2.10.2023</p>	<p>Déjeuner du Mardi 3.10.2023</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 5.10.2023</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 6.10.2023 <i>L'estaminet s'embourgeoise...</i> Mise en bouche : Tartine de cervelle de Canut ***** Œuf mollet, émulsion champignons, comté et noix ***** Poulet au vinaigre à la lyonnaise Pommés poêlées ***** Gratin de fruits d'automne, sorbet «maison» à la figue</p>

Prix des formules : *(menu semaine de Noël, 18€)

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 18€**

Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 12€ (formule rapide), 3 plats 15€ (formule complète)**

Déjeuner du Lundi 9.10.2023	Déjeuner du Mardi 10.10.2023	Déjeuner du Jeudi 12.10.2023	Déjeuner du Vendredi 13.10.2023
Déjeuner du Lundi 16.10.2023	Déjeuner du Mardi 17.10.2023	Déjeuner du Jeudi 19.10.2023	<p>Déjeuner du Vendredi 20.10.2023</p> <p>Le « Bistro »</p> <p><i>Mise en bouche : Ravioles soufflées</i> *****</p> <p><i>Carpaccio ravigote</i> Ou Tartare d'avocat aux crevettes *****</p> <p><i>Dos de cabillaud cuit à basse température, tartare d'huîtres et purée au beurre yuzu, bouillon de jambon</i> *****</p> <p><i>Macaron à la mousseline de citron vert et ananas caramélisés et flambés</i></p>
<p>Vacances de Toussaint</p> <p>Du vendredi 21 octobre au dimanche 5 novembre 2023 inclus</p>			
Déjeuner du Lundi 6.11.2023	<p>Déjeuner du Mardi 7.11.2023</p> <p>Autour de l'Automne</p> <p><i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Terrine de sanglier aux 3 poivres et aromates</i> Ou Salade automnale *****</p> <p><i>Rôti de biche ou chevreuil, jus corsé au cacao</i> Fruits d'automne rôtis et légumes racines glacés *****</p> <p><i>Tarte Tatin contemporaine et crème glacée</i> Ou Poire flambée, sorbet cassis</p>	Déjeuner du Jeudi 9.11.2023	Déjeuner du Vendredi 10.11.2023

Prix des formules : *(menu semaine de Noël, 18€)

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 18€**

Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 12€ (formule rapide), 3 plats 15€ (formule complète)**

<p>Déjeuner du Lundi 13.11.2023</p>	<p>Déjeuner du Mardi 14.11.2023 La Renaissance <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Choux-fleurs</i> ***** <i>Tourte de ris de veau</i> ***** <i>Selle d'agneau rôtie « renaissance »</i> <i>Petite laitue farcie</i> ***** <i>Crème glacée de nougat façon « Arlequin »</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 16.11.2023</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 17.11.2023</p>
<p>Déjeuner du Lundi 20.11.2023 <i>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées</i> ***** <i>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées</i> ***** Crème brûlée</p>	<p>Déjeuner du Mardi 21.11.2023 L'Europe du sud de la gastronomie (départ croisière) <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Vitello tonnato, parmesan et mozzarella</i> <i>Ou Ardoise de charcuteries Ibérique</i> ***** <i>Paëlla Valenciana « revisitée »</i> ***** <i>Tiramisu praliné et café</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 23.11.2023 <i>Assortiment de crudités</i> ***** <i>Poulet rôti, pommes sautées au thym</i> ***** La classique "tarte aux pommes"</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 24.11.2023</p>
<p>Déjeuner du Lundi 27.11.2023 <i>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées</i> ***** <i>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées</i> ***** Crème brûlée</p>	<p>Déjeuner du Mardi 28.11.2023 <i>Au fil des côtes d'Afrique du nord et de Méditerranée</i> <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Fenouil confit à la chermoula</i> <i>Ou Cocktail crevettes agrumes</i> ***** <i>Pressé d'agneau, jus d'un tajine aux amandes, épices, citron et légumes</i> <i>Semoule</i> ***** <i>Moelleux aux agrumes et amandes, crème glacée cannelle et miel</i> Ou Banane rhum glace coco</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 30.11.2023 <i>Assortiment de crudités</i> ***** <i>Poulet rôti, pommes sautées au thym</i> ***** La classique "tarte aux pommes"</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 1.12.2023 Comme dans les brasseries parisiennes... <i>Mise en bouche : Velouté de panais aux noisettes grillées</i> ***** <i>Salade tiède de langue de bœuf, sorbet pommes vertes cornichons</i> Ou Assiette de charcuteries ***** <i>Bavette d'ailoyau grillée, compotée d'échalotes au vinaigre de framboise et sauce chimichurri</i> <i>Pommes Pont-neuf et champignon farci</i> ***** <i>Moelleux au chocolat, glace crèmeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn</i></p>

Prix des formules : *(menu semaine de Noël, 18€)

Mardi et Vendredi : **le menu du jour composé de 3 plats 18€**

Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 12€ (formule rapide), 3 plats 15€ (formule complète)**

<p>Déjeuner du Lundi 4.12.2023</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 5.12.2023</p> <p><i>Escale en Asie</i> <i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Curry de légumes du Kerala</i> Ou <i>Salade Thai</i> *****</p> <p><i>Phô Vietnamien</i></p> <p><i>Riz basmati aux épices</i> *****</p> <p><i>Mangue rafraîchît et sorbet fruits de la passion</i> Ou <i>Letchis flambés Soho, sorbet</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 7.12.2023</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 8.12.2023</p> <p><i>Sur la route des épices</i></p> <p><i>Mise en bouche : Mini flammenküche à la noix de muscade</i> *****</p> <p><i>Poireau brûlé aux pinces de crabe, vinaigrette en tartare d'huîtres</i> *****</p> <p><i>Poulet grillé à l'américaine, sauce diable</i></p> <p><i>Chips de patates douces, aubergine rôtie au zaatar</i> *****</p> <p><i>Pain perdu, beurre de panna cotta aux épices et pamplemousse</i></p>
<p>Déjeuner du Lundi 11.12.2023</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 12.12.2023</p> <p><i>L'Europe du Nord de la gastronomie (fin croisière)</i></p> <p><i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Maquereau et saumon fumé par nos soins</i> Ou <i>Assiette scandinave</i> *****</p> <p><i>Carbonnade de joue de bœuf à la bière</i></p> <p><i>Légumes du « pot »</i> *****</p> <p><i>Banoffee in the glass</i> Ou <i>Pommes flambées, glace caramel beurre salé</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 14.12.2023</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 15.12.2023</p> <p><i>Brasseries Bordelaises</i></p> <p><i>Mise en bouche : Cannelé au chorizo</i> *****</p> <p><i>Salade de queue de bœuf</i> *****</p> <p><i>Faux filet de bœuf grillée Bordelaise</i></p> <p><i>Gratin de macaroni et potimarron sauté aux amandes et à l'ail</i> *****</p> <p><i>Dunes blanches, sorbet pomme Manzana et pommes flambées</i></p>
<p>Déjeuner du Lundi 18.12.2023</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 19.12.2023</p> <p><i>L'antiquité</i> « Menu de Noël »</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.12.2023</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 22.12.2023</p> <p><i>En attendant Noël...</i></p> <p><i>Mise en bouche : Saint-Jacques en carpaccio à l'huile d'aneth</i> *****</p> <p><i>Lingot de foie gras de canard au Beraweka</i> <i>Pain écossais à la graisse de canard</i> *****</p> <p><i>Suprême de pintade des Landes aux langoustines, jus corsé aux étrilles</i></p> <p><i>Polenta grillée aux olives noires et flan de carotte</i> *****</p> <p><i>Macaron à la crème diplomate vanille et framboise</i></p>

Prix des formules : *(menu semaine de Noël, 18€)

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 12€ (formule rapide), 3 plats 15€ (formule complète)