

SEPTEMBRE

<p>Déjeuner du Lundi 9.09.2024</p>	<p>Déjeuner du Mardi 10.09.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 12.09.2024</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 13.09.2024 18€</p> <p><b>Fin d'été, début d'automne</b></p> <p>Mise en bouche : Crème brûlée aux olives noires *****</p> <p>Couteaux, condiment chorizo-citron-figue *****</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes, sauce mousseuse à l'ail confit</p> <p>Gnocchi de patate douce *****</p> <p>Soupe de melon et mousse légère au fromage blanc</p>
<p>Déjeuner du Lundi 16.09.2024</p>	<p>Déjeuner du Mardi 17.09.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 19.09.2024</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 20.09.2024 16,50€</p> <p><b>Automne végétal</b></p> <p>Mise en bouche : Gaspacho de maïs et tomates jaunes *****</p> <p>Caviar de chou-fleur en 2 textures et tuile aux graines *****</p> <p>Burger à l'aubergine épicée</p> <p>Frites de manioc *****</p> <p>Cheese-cake aux fruits de la passion</p>
<p>Déjeuner du Lundi 25.09.2024</p>	<p>Déjeuner du Mardi 26.09.2024</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 28.09.2024</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 29.09.2024 16,50€</p> <p><b>Blaye Bistronomie</b></p> <p>Mise en bouche : Royale aux moules, espuma de potimarron *****</p> <p>Endive caramélisée au miel, Scamorza, crème de châtaignes *****</p> <p>Pavé de truite de mer, beurre blanc aux algues, cocos et anguille fumée</p> <p><b>Ou</b> Polenta au siphon, champignons, sots l'y laisse confits et jus de poulet rôti *****</p> <p>Dôme citron meringué, muscats juste flambés</p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

<b>OCTOBRE</b>			
<b>Déjeuner du Lundi 30.09.2024</b>			
	<p><b>Déjeuner du Mardi 1.10.2024</b> 18€</p> <p><b>« En repoussant un peu l'été »</b></p> <p><i>Mise-en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Autour de la tomate</i> *****</p> <p><i>Sauté d'agneau aux herbes de garigue, légumes confits comme une « ratatouille »</i> *****</p> <p><i>Les derniers fruits d'été pochés à la verveine citron</i></p> <p><b>Ou Pêches flambées, sorbet fromage blanc</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 3.10.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 4.10.2024</b> 16,50€</p> <p><b>Le « Bistro »</b></p> <p><i>Mise en bouche : Cannelés au foie gras</i> *****</p> <p><i>Ceviche de Daurade et leche de tigre</i></p> <p><b>Ou Tartare de saumon frais</b> *****</p> <p><i>Faux filet grillé, sauce Béarnaise</i></p> <p><i>Pommes Maxime à l'ail doux, flan de carotte des sables</i> *****</p> <p><i>Paris Brest</i></p> <p><b>Ou Ananas frais flambé et rose feuilletée en sucre</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 7.10.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 8.10. 2024</b> 18€</p> <p><b>Brasserie d'Aquitaine</b></p> <p><i>Mise-en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Saumon de l'Adour fumé par nos soins, pains « maison » noir et céréales de notre région</i> *****</p> <p><i>Tournedos de joue de bœuf au vin de Buzet</i></p> <p><i>Pommes Maxime</i> *****</p> <p><i>Cannelé façon profiterole, pruneaux flambés</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 10.10.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 11.10.2024</b> 18€</p> <p><b>Le « Bistronomik »</b></p> <p><i>Mise en bouche : Crème Dubarry glacée au saumon fumé, gelée de persil et œufs de lumps</i> *****</p> <p><i>Œuf parfait, panais cardamome et émulsion de foie gras</i> *****</p> <p><i>Cabillaud rôti en basse température, bouillon asiatique au pamplemousse, salade de fenouil à l'avocat grillé et riz noir</i> *****</p> <p><i>Feuilles d'aubergines cristallisées au sucre, crème badiane, sorbet basilic et réduction de balsamique</i></p> <p><b>Ou Tartare d'ananas au gingembre, sorbet basilic</b></p>

**Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€**

Mardi et Vendredi : **le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**

Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

<p><b>Déjeuner du Lundi 14.10.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 15.10. 2024</b> 18€</p> <p><b><i>Brasserie Parisienne</i></b></p> <p><i>Mise-en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Bisque de langoustines et sa raviole croustillante de champignons</i> *****</p> <p><i>La blanquette de veau à l'ancienne, petits Légumes glacés</i> *****</p> <p><i>Chou Parisien au café, muscats juste flambés</i></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 17.10.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 18.10.2024</b> 16,50€</p> <p><b><i>Ireland and United Kingdom</i></b></p> <p><i>Mise en bouche : Mini scone au cheddar et aux figues</i> *****</p> <p><i>Avocat aux crevettes, sauce cocktail au whisky</i> <b>Ou Mesclun à l'œuf pané au pain d'épices, émulsion de lard</b> *****</p> <p><i>Bœuf Wellington, haricots en grains façon baked beans</i> *****</p> <p><i>Banoffee pie, glace au lemon curd</i></p>
<p><b>NOVEMBRE</b></p>			
<p><b>Déjeuner du Lundi 4.11.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 5.11.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 7.11.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 8.11.2024</b> 16,50€</p> <p><b><i>Gastronomie en Benelux</i></b></p> <p><i>Mise en bouche : Croquettes à la crevette</i> *****</p> <p><i>Consommé couronné</i> <b>Ou Assiette de la mer du nord</b> *****</p> <p><i>Oiseau sans tête (paupiette de bœuf) au sirop de Liège</i> <i>Pommes frites et chicon braisé</i> *****</p> <p><i>Tarte pommes cassis, glace spéculoos</i> <b>Ou Chocolat Liégeois</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 11.11.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 12.11.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 14.11.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 15.11.2024</b> 16,50€</p> <p><b><i>Allemagne et Autriche</i></b></p> <p><i>Mise en bouche : Huitre, voile de gelée, œufs de poisson</i> *****</p> <p><i>Mille-feuille de légumes sans pâte, tiède</i> *****</p> <p><i>Saumon farci en croûte, émulsion de beurre blanc au raifort</i></p> <p><i>Spätzles « maison » et remoulade légère de racines</i> *****</p> <p><i>Valse des pâtisseries, pommes flambées au Schnaps</i></p>

**Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€**

Mardi et Vendredi : **le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**

Lundi et Jeudi: **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

<p><b>Déjeuner du Lundi 18.11.2024</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées</b> *****</p> <p><b>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées</b> *****</p> <p><b>Crème brûlée</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 19.11.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 21.11.2024</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Assortiment de crudités</b> *****</p> <p><b>Poulet rôti, pommes sautées au thym</b> *****</p> <p><b>La classique "tarte aux pommes"</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 22.11.2024</b> 16,50€ <b>L'Estaminet en Auvergne-Rhône-Alpes</b></p> <p><i>Mise en bouche : Gougères de Bourgogne</i> *****</p> <p><i>Buffet de charcuterie du "mâchon lyonnais"</i> <b>Ou Brouet automnal à la châtaigne et tuile d'Abondance</b> *****</p> <p><i>Civet de joue de porc au Beaujolais nouveau, croquette de pieds de cochon</i> <b>Gnocchis de polenta gratinés</b> *****</p> <p><i>Tarte Tatin revisitée</i> <b>Ou Pommes flambées, glace vanille</b></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 25.11.2024</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées</b> *****</p> <p><b>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées</b> *****</p> <p><b>Crème brûlée</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 26.11.2024</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 28.11.2024</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Assortiment de crudités</b> *****</p> <p><b>Poulet rôti, pommes sautées au thym</b> *****</p> <p><b>La classique "tarte aux pommes"</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 29.11.2024</b> 18€ <b>Week-end à Rome...</b></p> <p><i>Mise en bouche : Chouzzas</i> *****</p> <p><i>Chiffonnade de jambon italien</i> <b>Ou Carpaccio de daurade</b> *****</p> <p><i>Focaccia</i> *****</p> <p><i>Tagliatelles fraîches aux fruits de mer</i> *****</p> <p><i>Pannacotta café, poires caramélisées et crumble noix</i> <b>Ou Poire flambée à la Grappa Burrata en version glacée</b></p>
<p><b>DECEMBRE</b></p>			
<p><b>Déjeuner du Lundi 2.12.2024</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Salade de chèvre chaud sur toast</b> *****</p> <p><b>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces</b> *****</p> <p><b>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 3.12.2024</b> 18€ <b>Brasserie de la côte d'Azur</b></p> <p><i>Mise-en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Soupe de poissons et sa rouille</i> *****</p> <p><i>Filet de Loup rôti au beurre d'origan, fenouil en « texture »</i> *****</p> <p><b>La véritable tarte tropézienne, abricots flambés</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 5.12.2024</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Assiette de la Baltique</b> *****</p> <p><b>Carré de porc au Porto, purée de carottes</b> *****</p> <p><b>Tiramisu aux marrons glacés</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 6.12.2024</b> 18€ <b>Fjords Scandinaves</b></p> <p><i>Mise en bouche : Crackers suédois à la rillette de maquereaux fumés</i> *****</p> <p><i>Gravad Lax et son pain noir</i> *****</p> <p><i>Canette poêlée à la finlandaise sur canapé, jus aux aïrelles</i> <b>Jansson's Frestelse et pommes fruits caramélisées</b> *****</p> <p><i>Tartelette pistache mangue et jasmin</i> <b>Ou Cerises flambées à la vodka suédoise Quenelle de glace au Daim®</b></p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

<p><b>Déjeuner du Lundi 9.12.2024</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Salade de chèvre chaud sur toast</b> *****</p> <p><b>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces</b> *****</p> <p><b>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 10.12.2024</b> 18€</p> <p><b>La Bretagne</b></p> <p><i>Mise-en bouche du chef</i> *****</p> <p><i>Assiette de fruits de mer de Bretagne</i> *****</p> <p><i>Tronçon de barbut, émulsion aux coquillages, fin ragoût de coco de Paimpol à l'andouille de Guémené</i> *****</p> <p>« Maki Breton », pommes flambées et crème glacée au caramel de beurre salé</p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 12.12.2024</b> <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p><b>Assiette de la Baltique</b> *****</p> <p><b>Carré de porc au Porto, purée de carottes</b> *****</p> <p><b>Tiramisu aux marrons glacés</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 13.12.2024</b> 16,50€</p> <p><b>Hiver végétal</b></p> <p><i>Mise en bouche : Focaccia et houmous</i> *****</p> <p><i>Samossas à l'indienne</i> *****</p> <p><i>Chou-fleur entier, rôti au four, parfumé au curry, sauce yaourt végétal</i></p> <p><i>Betteraves, patates douces et carottes rôties au sirop d'érable, thym et balsamique</i> *****</p> <p><i>Tarte coco chocolat façon Bounty, ananas flambé et en sorbet</i></p>
<p><b>Déjeuner du Lundi 16.12.2024</b> 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i></p> <p><b>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon</b> *****</p> <p><b>Nage de gambas et de Saint-Jacques au Noilly, gnocchis de pommes de terre</b> *****</p> <p><b>Café gourmand</b></p>	<p><b>Déjeuner du Mardi 17.12.2024</b> 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i></p> <p><b>Repas de Noël autour du projet</b> <b>« Les produits de Nouvelle-Aquitaine »</b></p>	<p><b>Déjeuner du Jeudi 19.12.2024</b> 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i></p> <p><b>Saumon fumé et son blinis tiède</b> *****</p> <p><b>Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver</b> *****</p> <p><b>Bûche traditionnelle de Noël</b></p>	<p><b>Déjeuner du Vendredi 20.12.2024</b> 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i></p> <p><b>En avance sur Noël</b></p> <p><i>Mise en bouche : Sablé au parmesan, tartare de Saint-Jacques</i> *****</p> <p><i>Crème de pommes de terre, gambas et condiment cresson</i> *****</p> <p><i>Pithiviers au pigeon, cuisse confite, jus de coffre</i></p> <p><i>Pomme darphin aux cèpes et légumes racines en cocotte</i> *****</p> <p><i>Moelleux au chocolat, coulis banane avocat, frêcinette flambée</i></p>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)