

MENUS RESTAURANT / BRASSERIE

18 €

Mardi 8 novembre

Mise en bouche

Tarte fine d'escargots à la crème d'ail
et jus de persil

Filet de rouget rôti, beurre de
crustacés et fenouil aux agrumes

Tarte citron meringuée

Jeudi 10 novembre

Crêpes farcies façon ficelle Picarde

Ou

Goujonnettes de poisson frit, sauce
tartare

Poulet cocotte Grand Mère, pommes
fondantes

Ou

Filet de sandre sauté Meunière,
purée de haricots coco et légumes
glacés

Tarte chocolat caramel

Ou

Brioche perdue à l'ananas, blanc-
manger au curry

Mardi 15 novembre

Mise en bouche

Saucisson brioché aux pistaches,
sauce Bourguignonne

Saumon en croûte de brick, jus de
poulet aux oignons, pommes
rissolées

Poires pochées au Beaujolais

Jeudi 17 novembre

Feuilleté d'escargots à la fourme
d'Ambert

Ou

Gésiers et foies de volaille confits en
salade, œuf mollet croustillant

Pintade aux choux et légumes oubliés

Ou

Burger Auvergnat, pomme paille

Tarte poire Bourdaloue

Ou

Tiramisu

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

2

18 €

Mardi 22 novembre

Mise en bouche

Crème de pois cassés, mousse de
parmesan et chorizo

Navarrin d'agneau
Petit pot de légumes oubliés

Tarte alsacienne

Jeudi 24 novembre

Velouté de potiron au lard, galette de
Beaufort

Ou

Œuf Meurette

Brochette de noix de joues de porc
confites, écrasé de pomme de terre
et céleri

Ou

Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre
Nantais

Fondant caramel-beurre salé

Ou

Moelleux au chocolat

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique