


**MENUS RESTAURANT / BRASSERIE**

**18 €**

<p><b>Mardi 4 octobre</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte aux moules et crevettes, sauce au pistou</p> <p>Poulet cocotte Grand-mère, Pommes à l'Anglaise et légumes glacés</p> <p>Tartelette chocolat-caramel</p>	<p><b>Mardi 11 octobre</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Blanc mangé de choux fleur aux écrevisses</p> <p>Filet de canard au poivre vert, Pommes Dauphines</p> <p>Choux pâtissiers</p>
<p><b>Jeudi 13 octobre</b></p> <p>Tarte aux deux saumons et fondue de poireaux</p> <p><b>Ou</b></p> <p>Œuf farci Chimay *****</p> <p>Pavé de bar en croûte de champignons, endive dorée et hollandaise</p> <p><b>Ou</b></p> <p>Navarin d'agneau aux pommes et petits légumes glacés *****</p> <p>Entremet croquant praliné noisette</p> <p><b>Ou</b></p> <p>Millefeuille</p>	<p><b>Mardi 18 octobre</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Éclair de pétoncles et fondue d'endives</p> <p>Estouffade de bœuf Bourguignonne Pont Neuf et julienne de légumes étuvés</p> <p>Crêpes farcies aux fruits d'automne, sauce caramel</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

\*Sous réserve d'application pédagogique

<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 20 octobre</b></p> <p style="text-align: center;">Crème Dubarry <b>Ou</b> Saucisson brioché aux pistaches, sauce Bourguignonne ***** Pavé de bœuf sauté au poivre, pomme Arly <b>Ou</b> Dos de cabillaud en croûte, purée de panais ***** Tarte fine aux pommes, sirop de cannelle <b>Ou</b> Entremet façon Tiramisu</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 25 octobre</b></p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche</p> <p style="text-align: center;">Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et jus de persil</p> <p style="text-align: center;">Filet de rouget rôti, beurre de crustacés et fenouil aux agrumes</p> <p style="text-align: center;">Tarte citron meringuée</p>
<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 27 octobre</b></p> <p style="text-align: center;">Flammekueche <b>Ou</b> Potage cultivateur, tuile de parmesan ***** Pavé de saumon grillé, émulsion au vin rouge et pommes grillées <b>Ou</b> Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes confits ***** Tarte Bourdaloue, caramel au beurre salé <b>Ou</b> Iles flottantes</p>	<div style="text-align: center;">  <p><b>18 €</b></p> </div> <p style="text-align: center;">Réservation tél : 04.70.30.41.07 *Sous réserve d'application pédagogique</p>