

| | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|---|
| du Mardi 9 janvier au Vendredi 12 janvier | Soupe de poisson ☺ ● ☹ Blanquette de veau à l'ancienne Riz Pilaff ☺ ● ☹ Crème brûlée à la verveine | Œuf poché, crème de champignons ☺ ● ☹ EXAMEN PLAT NON COMMUNIQUÉ ☺ ● ☹ Tartelette coco exotique | Saumon mariné à l'aneth Farce mousseline ☺ ● ☹ Poulet sauté aux écrevisses Flan de légumes ☺ ● ☹ Panna cotta au cointreau Génoise et crème anglaise | Moules marinières ☺ ● ☹ Carré d'agneau rôti au thym Jardinière de légumes ☺ ● ☹ Galette feuilletée à la frangipane |
| du Mardi 16 janvier au Vendredi 19 janvier | Minestrone de gambas ☺ ● ☹ Osso bucco Milanaise Spaghetti ☺ ● ☹ Tiramisu | Ailes de raie au beurre blanc Gnocchis au citron ☺ ● ☹ Filet mignon à la moutarde Pomme Anna Duxelles de Pleurotes ☺ ● ☹ Entremet chocolat noisette | Ravioles de légumes aux jeunes pousses ☺ ● ☹ Estouffade de champignons à la Provençale, épeautre ☺ ● ☹ Dessert végan, cake, coulis de fruits OU DEJEUNER THEMATIQUE « La Gastronomie régionale » Menu et tarifs sur demande | Tempura de légumes d'hiver Herbes fraîches ☺ ● ☹ Risotto de potimarron aux noisettes torréfiées ☺ ● ☹ Tartelette chocolat, pois chiche & olive |
| du Mardi 23 janvier au Vendredi 26 janvier | Bisque froide de crustacés ☺ ● ☹ Ballotine de poulet aux champignons Jus corsé ☺ ● ☹ Bavarois au miel et amandes | Petits pâtés feuilletés Sauce marchand de vin ☺ ● ☹ Tajine d'agneau aux fruits secs ☺ ● ☹ Pavlova aux fruits exotiques | Oignon rouge caramélisé farci à la Provençale ☺ ● ☹ Assortiment de poissons pochés Sauce vin blanc fine ☺ ● ☹ Buffet de tartes et fruits flambés | Goujonnettes de poisson Sauce tartare ☺ ● ☹ Caille rôtie aux marrons jus aromatique Petits pois ☺ ● ☹ Soufflé glacé à la mandarine Tuile dentelle |
| du Mardi 30 janvier au Vendredi 2 février | Œuf mollet croustillant Légumes glacés au miel et huile d'olive ☺ ● ☹ Magret de canard rôti, sauce bigarade Poire pochée au vin rouge Polenta crémeuse aux agrumes ☺ ● ☹ Tartelette chocolat, passion et fruits frais | Gravlax de saumon Guacamole sur blinis ☺ ● ☹ Pavé d bœuf sauce béarnaise Pommes Dauphine ☺ ● ☹ Cheesecake | Cassolette de pétoncles au poireau ou céviche ☺ ● ☹ Darne de saumon grillé, beurre blanc Pommes Anna ☺ ● ☹ Poire pochée gourmande sur une profiterole | Filet de rouget mariné sauté Caviar d'aubergines ☺ ● ☹ Magret de canard, sauce Bigarade Polenta ☺ ● ☹ Café gourmand |

| | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|--|---|---|---|--|
| du Mardi 6 février au Vendredi 9 février | Œuf mollet croustillant Légumes glacés au miel et huile d'olive ☺ ● ☹ Magret de canard rôti, sauce bigarade Poire pochée au vin rouge Polenta crémeuse aux agrumes ☺ ● ☹ Tartelette chocolat, passion et fruits frais | Œuf parfait, crème de pois cassés Beignets Pignatelli ☺ ● ☹ Magret de canard à l'orange Pommes fondantes ☺ ● ☹ Tiramisu, meringue craquante Sauce chocolat | Soupe de poisson, rouille et petits croutons ☺ ● ☹ Loup cuit à basse température Sauce vin blanc ou anisée ☺ ● ☹ Mousse de nougat, biscuit croquant aux amandes OU DEJEUNER THEMATIQUE « La gastronomie raisonnée » Menu et tarifs sur demande | Filet de rouget mariné sauté Caviar d'aubergines ☺ ● ☹ Magret de canard sauce Bigarade Polenta ☺ ● ☹ Café gourmand | |
| | du Mardi 13 février au Vendredi 16 février | Œuf en meurette ☺ ● ☹ Pavé de loup sauté, supions, pistou de persil Risotto safrané ☺ ● ☹ Panna cotta aux fruits rouges | Cassolette de fruits de mer à la Thai ☺ ● ☹ Filet de loup sauté Risotto à l'encre de seiche ☺ ● ☹ Choux aux noisettes | Créativité autour de l'avocat crevettes ☺ ● ☹ Carré de porc poêlé Apicius Gratin de pomme de terre ☺ ● ☹ Eclair exotique | Quiche fondante aux légumes crevettes et gingembre ☺ ● ☹ Blanquette de volaille au lait de coco Riz Thai ☺ ● ☹ Entremets façon forêt noire |
| | du Mardi 20 février au Vendredi 23 février | Thon grillé, houmous de pois chiches ☺ ● ☹ Carré de porc Gnocchis de patate douce Jus à l'estragon ☺ ● ☹ Mousse au chocolat, tuiles croquantes | Bavarois aux crustacés ☺ ● ☹ Daube de bœuf Provençale Polenta ☺ ● ☹ Eclair praliné | « DEJEUNER PRIVÉ » | Quiche aux poireaux et chèvre ☺ ● ☹ Paupiette de saumon Risotto et potimarron ☺ ● ☹ Poire pochée au thym et citron Moelleux aux épices |
| du Mardi 12 mars au Vendredi 15 mars | Tempura de crevettes en salade ☺ ● ☹ Cabillaud à l'Américaine Légumes printaniers ☺ ● ☹ Tiramisu praliné | Quiche océane, sauce marinière ☺ ● ☹ Ragout d'agneau aux épices Polenta ☺ ● ☹ Entremets chocolat aux agrumes | « DEJEUNER CUISINE DU MONDE » | Assortiment de makis ☺ ● ☹ Parmentier de canard ☺ ● ☹ Tarte au citron, cèleri branche confit et cerfeuil | |

| | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|--|
| du Mardi 19 mars au Vendredi 22 mars | Salade de poulpes ☺ • ☹ Carré d'agneau rôti, crème d'ail Pommes Dauphine ☺ • ☹ Tarte citron meringuée ou Pêches flambées | Quiche au fenouil confit Filet de rouget ☺ • ☹ Navarin d'agneau et de volaille à la façon d'un Tajine ☺ • ☹ Entremets coco et citron vert | « DEJEUNER CUISINE DU MONDE » | Macédoine de légumes Hareng fumé ☺ • ☹ Paëlla ☺ • ☹ Crème catalane aux agrumes Madeleine à la cannelle |
| du Mardi 26 mars au Vendredi 29 mars | Tartine de légumes croquants Filet de maquereau en escabèche ☺ • ☹ Maquereau farci aux fruits de mer et épinards Wok de légumes à la sarriette Risotto au fenouil ☺ • ☹ Gourmandise de la mer | EXAMEN MENU NON COMMUNIQUÉ | Moules sauce curry ☺ • ☹ Filet de merlan, beurre blanc Flan de carottes ☺ • ☹ Baba au rhum | Salade basque, poivron, jambon et fromage de Brebis ☺ • ☹ Parmentier de canard à la patate douce Roquette ☺ • ☹ Crumble rhubarbe basilic pourpre Coulis de fruits rouges |
| du Mardi 2 avril au Vendredi 5 avril | Tartine de légumes croquants Filet de maquereau en escabèche ☺ • ☹ Maquereau farci aux fruits de mer et épinards Wok de légumes à la sarriette Risotto au fenouil ☺ • ☹ Gourmandise de la mer | Pavé de lotte grillée Carottes à l'orange ☺ • ☹ Daurade en écailles, beurre blanc Asperges ☺ • ☹ Tarte tatin | Quiche aux fruits de mer ☺ • ☹ Magret de canard sauce Bordelaise Légumes grillés, pommes fondantes ☺ • ☹ Coulant au chocolat OU DEJEUNER THEMATIQUE « La cuisine du monde » Menu et tarifs sur demande | Salade chèvre chaud aux noix Vinaigrette au miel ☺ • ☹ Parmentier de veau à l'italienne Crunchy à la sauge ☺ • ☹ Tiramisu léger aux fraises, verveine et mascarpone |
| du Mardi 9 avril au Vendredi 12 avril | Salade de poulpes ☺ • ☹ Carré d'agneau, crème d'ail Légumes printaniers ☺ • ☹ Fraisier | Entrée méditerranéenne ☺ • ☹ Chili con carne végétarien ☺ • ☹ Poire Belle Hélène | Saucisson en brioche ☺ • ☹ Paillarde de volaille, beurre Maître d'Hôtel Carottes Vichy ☺ • ☹ Bavarois rubane OU DEJEUNER THEMATIQUE « La brasserie de luxe » Menu et tarifs sur demande | Panna cotta, petits pois mozzarella Et herbes fraîches ☺ • ☹ Filet de rouget à l'unilatéral Tian au parmesan ☺ • ☹ Moelleux aux pommes Gelée de géranium |

| | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|-------------------------|---|--|--|
| <p>du Mardi 16 avril au Vendredi 19 avril</p> | <p>RESTAURANT FERMÉ</p> | <p>Entrée méditerranéenne ☎ ● ☎ Chili con carne végétarien ☎ ● ☎ Poire Belle Hélène</p> | <p>Sardine à l'escabèche ☎ ● ☎ Ballotine de volaille « grand-mère » ☎ ● ☎ Charlotte aux poires</p> | <p>Panna cotta concombre feta Et herbes fraîches ☎ ● ☎ Filet de daurade meunière Tomates Provençales ☎ ● ☎ Moelleux au chocolat Coulis de framboises et estragon</p> |