

Semaine du 04/09/2023 au 08/09/2023

Lundi 04/09

Restaurant fermé

Mardi 05/09

Restaurant fermé

Mercredi 06/09 *Menu à la carte*

Entrées :

Soupe de poissons, sauce rouille

Croquettes de saumon fumé et poireaux

Champignons farcis au beurre d'ail

Plats :

Bœuf grillé, légumes du sud, beurre d'ail, pommes de terre grenailles

Dos de cabillaud, purée de céleri-rave, sauce à l'anis étoilé

Magret de canard sauce pimentée au chocolat, polenta

Desserts :

Crème brûlée à la lavande

Tartelette au spéculoos, crème anglaise au caramel

Cheese-cake figue-ramboise, coulis de fruits rouges

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Jeudi 07/09 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 06/09

Vendredi 08/09

Crème de chicons aux crevettes grises

Fricassée de volaille sauce au citron, jeunes carottes glacées et pommes de terre tournées

Mousse au chocolat noir et caramel au sésame

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 8 - 11 - 12

Semaine du 11/09/2023 au 15/09/2023

Lundi 11/09

Restaurant fermé

Mardi 12/09

Restaurant fermé

Mercredi 13/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 06/09

Jeudi 14/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 06/09

Vendredi 15/09

Ballotins d'asperges au jambon d'Ardenne

Loup de mer aux fines herbes et caponata de légumes, tagliatelles al pesto

Sabayon et biscuits aux amandes

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 8 - 14

Semaine du 18/09/2023 au 22/09/2023

Lundi 18/09

Accras de scampis aux deux sauces

Fricassée de pintade aux champignons des bois

Macarons à l'orange, crème au chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 5 - 11 - 12

Mardi 19/09

Fillets de sole à la mousse de saumon, sauce crustacés

Filet de porc au miel et à la cannelle, poire au vin rouge, rouleau de pommes de terre farci à la purée de lardons

Carré aux noix de Pécan

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 20/09 Menu à la carte

Voir le menu du 06/09

Jeudi 21/09 Menu à la carte

Voir le menu du 06/09

Vendredi 22/09

Curry de crevettes rose au lait de coco

Côtes d'agneau marinées au thym, asperges et gratin dauphinois

Eclair au chocolat et crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 12

Semaine du 25/09/2023 au 29/09/2023

Lundi 25/09

Bouillabaisse

Bœuf tataki, salade de légumes oubliés

Gâteau fourré, glace cappuccino, crème anglaise

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 11 - 12

Mardi 26/09

Croustade d'escargots à la noisette

Tajine de volaille aux aubergines, dattes et pistaches, couscous perlé

Gâteau aux pommes et glaçage à l'Amaretto

Allergènes :

Mercredi 27/09

Restaurant fermé

Jeudi 28/09 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 06/09

Vendredi 29/09

Soupe au pistou

Pilons de poulet à la pancetta et aux courgettes, risotto aux tomates séchées

Tarte à la crème de ricotta

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 02/10/2023 au 06/10/2023

Lundi 02/10

Filets de sole aux petits légumes et huitres au beurre blanc

Râble de lapereau, poêlée de cèpes et pommes de terre à la sarladaise

Gâteau au chocolat noir

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mardi 03/10

Minestrone de légumes aux fruits de mer

Carré d'agneau au miel et figues, gâteau de légumes, pommes de terre truffée

Matafan aux pommes

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 12 - 14

Mercredi 04/10 *Menu à la carte*

Entrées :

Toast aux champignons et foie gras

Brochette de ris de veau

Bisque de scampis à la badiane

Plats :

Filet de biche, poêlée de pleurotes, eryngii, sauce au vin rouge

Spaghettis à l'encre de seiche vongole

Daube d'agneau, pommes de terre sautées

Desserts :

Panacotta aux fruits de la passion

Tarte fine aux pommes, glace à la vanille

Mousse au chocolat

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Jeudi 05/10 *Menu à la carte*

Voir le menu du mercredi 04/10

Vendredi 06/10

Gambas sautées au romarin et piments

Magret de canard sauce aigre douce aux petits oignons glacés, polenta parfumée à la sauge

Tartelette à la framboise

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 09/10/2023 au 13/10/2023

Lundi 09/10

Soupe de scampis à la badiane

Crépine de veau, concassé de tomates au basilic, mille-feuilles d'aubergines à la ricotta, paillardon de pommes de terre aux lardons

Tarte tatin à la vanille et caramel laitier

Allergènes : 1 - 2 - 7 - 9 - 12

Mardi 10/10

Saint-Jacques panées sur crème de panais

Poussin aux lardons et navets confits

Linzer torte aux cerises, crème anglaise

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Mercredi 11/10 Menu à la carte

Voir le menu du 04/10

Jeudi 12/10 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 04/10

Vendredi 13/10

Brick de poireaux et crevettes grises parfumées au curry

Côtelette de porc aux pickles, purée de légumes de saison

Gâteau au chocolat

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 16/10/2023 au 20/10/2023

Lundi 16/10

Soupe d'automne aux patates douces et châtaignes

Filet de turbotin, bâtonnets de courgettes, pommes de terre tournées

Saint-Honoré

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 17/10

Tarte fine de doradé au basilic et tapenade

Carré d'agneau en croûte d'herbes et légumes oubliés

Crème brûlée

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9

Mercredi 18/10

Menu à la carte

Voir le menu du 04/10

Jeudi 19/10

Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 04/10

Vendredi 20/10

Petit filet d'agneau et foie gras façon Rossini

Boulettes au citron à l'oriental et tomate gratinée, risotto aux petits pois

Profiteroles aux poires et amandes grillées

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 06/11/2023 au 10/11/2023

Lundi 06/11

Nage de grenouilles, crème de poireaux

Poussin grillé, beurre, persil et citron, palette de légumes, pommes gaufrettes

Baba au rhum

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 12 - 14

Mardi 07/11

Champignons farcis aux petits gris

Paupiette de veau farcie à la provençale, gratin de légumes, brochette de grenailles au romarin

Carré de figues, crème d'amande, sauce à l'avocat à l'amaretto

Allergènes : 7 - 8 - 12 - 13 - 14

Mercredi 08/11 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 04 /10

Jeudi 09/11 Menu à la carte

Voir le menu du mercredi 04/10

Vendredi 10/11

Rosace de pommes de terre et tartare de thon

Navarin d'agneau aux petits navets, pommes de terre tournées

Tartelette de riz au lait

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 12

Semaine du 13/11/2023 au 17/11/2023

Lundi 13/11

Beignets de poisson, scampis au pesto, coulis de tomates

Entrecôte de bœuf limousin, rondelles de pommes de terre à l'ail

Crêpe normande

Allergènes : 1 - 2 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 14/11

Crème de chou-fleur et langoustines

Poulet aux écrevisses, galettes de maïs épicées

Trio de macarons

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 15/11

Restaurant fermé

Jeudi 16/11

Restaurant fermé

Vendredi 17/11

Salade de penne à l'origan et tomates confites

Rouleaux de porc et ananas à l'aigre douce, tombée de poireaux et pommes allumettes

Crème brûlée au chocolat

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 12

Semaine du 20/11/2023 au 24/11/2023

Lundi 20/11

Consommé de canard accompagné de son toast et rillettes

Filet de bœuf, plates roses parfumées au romarin, salsifis, champignons des bois, sabayon à la bière et à la moutarde

Gaufre de Bruxelles, chantilly et mousse au chocolat

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 7 - 10 - 12

Mardi 21/11

Crèmes de potiron au chèvre

Conchiglioni farcis, lard colonnata, gâteau d'aubergines

Parfait aux amaretti, sauce crème à l'orange

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 22/11

Restaurant fermé

Jeudi 23/11

Restaurant fermé

Vendredi 24/11

Poisson et fenouil vapeur à la bière blanche

Médaille de veau, carottes au basilic, gratin savoyard

Crêpe parfumée au Grand-Marnier, glace à la vanille

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 12

Semaine du 27/11/2023 au 01/12/2023

Lundi 27/11

Brochette de ris de veau sauce hollandaise

Caille rôtie, flan de potiron et chicon, sauce à l'estragon, purée aux champignons

Cheese cake aux figues et framboises

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12

Mardi 28/11

Crème de châtaignes et écume de lard

Entrecôte aux échalotes, oignons grelots et parmesan, galette de pommes de terre au lard

Cheese cake au spéculoos, crème anglaise au caramel

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 29/11

Restaurant fermé

Jeudi 30/11

Restaurant fermé

Vendredi 01/12

Moules et coquilles Saint-Jacques aux pousses d'épinards

Feuilles de chou farcie à l'ancienne, polenta à la ciboulette

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14

Semaine du 04/12/2023 au 08/12/2023

Lundi 04/12

Soupe de boulgour et légumes

Ballotin de suprême de pintade aux champignons, spaezle sauce au Riesling

Tarte au nilfon

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 05/12

Brochette de ris de veau, polenta, sauce choron

Crépine de volaille aux marrons et ses cornes de gattes aux épices

Frangipane aux fruits rouges

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 06/12 *Menu à la carte*

Entrées :

Croquette de crevettes et fondu à l'ardennaise

Salade de scampis, vinaigrette aux fruits de la passion

Foie gras poêlé arlequin

Plats :

Civet de sanglier aux myrtilles, pommes croquettes

Loup de mer aux deux tapenades, brunoise de légumes, sauce au basilic

Carré d'agneau, pommes de terre à la pancetta, caviar d'aubergines

Desserts :

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Bavarois praliné, biscuit de Reims

Gratin de pommes et poires aux amandes effilées

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12

Jeudi 07/12 *Menu à la carte*

Voir le menu du 06/12

Vendredi 08/12

Fond d'artichaut et œuf poché, sauce hollandaise au cresson

Ragoût d'agneau aux aubergines et à la coriandre, riz sauvage

Gâteau à la noix de coco parfumé à l'ananas

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 8 - 12

Semaine du 11/12/2023 au 15/12/2023

Lundi 11/12

Verrine de mousse de foie gras à la figue

Brochette d'agneau, aubergines, concassé de tomates et feta, pâtes grecques à la courgette

Gâteau de mangue et chocolat blanc

Allergènes : 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Mardi 12/12

Bisque d'écrevisses

Caille farcie aux litchis, riz sauvage et julienne de poireaux

Tarte fine aux pommes et glace à l'estragon

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 13/12 Menu à la carte

Voir le menu du 06/12

Jeudi 14/12 Menu à la carte

Voir le menu du 06/12

Vendredi 15/12

Filet de Saint-Pierre aux trois herbes

Entrecôte beurre maître d'hôtel, tomate au four et pommes frites

Beignets aux pommes et à la cannelle

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 12

Semaine du 18/12/2023 au 22/12/2023

Lundi 18/12

Velouté d'endives au pain d'épices

Pintade farcie sauce à la truffe, tagliatelles de légumes, chips de pommes de terre

Galette au pralin

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12

Mardi 19/12

Risotto crémeux aux scampis

Magret de canard, galette au céleri-rave et chicons confits

Gâteau au chocolat, crème anglaise à la menthe

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Mercredi 20/12 *Menu à la carte*

Voir le menu du 06/12

Jeudi 21/12 *Menu à la carte*

Voir le menu du 06/12

Vendredi 22/12

Restaurant fermé