Les déjeuners journaliers de Mars-Avril 2017

mercredi 1er mars

Assiette nordique

Filet de daurade grillée sauce Paloise, petite ratatouille

Brownies aux pistaches et poire pochée aux épices

jeudi 02 mars

Risotto aux fruits de mer

Osso-bucco Milannaise

Tiramisu

vendredi 03 mars

Salade tiède de chou vert au lard fumé et œuf poché

Caneton poêlé à l'orange

Œufs à la neige aux fruits secs et au miel

lundi 06 mars

Gaspacho aux langoustines

Filet Mignon de porc au Chorizo

jus de paëlla, ragout de fèves

Crème Catalane

mardi 07 mars

Velouté de potiron, dentelle de Beaufort

Carré d'agneau en croûte moderne

Blanc-manger aux fruits exotiques, coulis passion

mercredi 08 mars

Quiche aux endives et au Maroilles

viennoise de bar, coulis de poivrons, riz Pilaf

Gratin de fruits frais

jeudi 09 mars

Assiette de tapas

Paëlla

Mille-feuille chocolat framboise

vendredi 10 mars

Consommé de crabe au safran, crème prise de petits pois

Emincé de bœuf à la fleur de sel, chartreuse de légumes

Ananas flambés

lundi 13 mars

Goujonnettes de poisson sauce tartare

Blanquette de volaille riz pilaf

tuile dentelle au café, glace et sauce café

mardi 14 mars

Œufs brouillés forestière

Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf

Saint Honoré

mercredi 15 mars

Nougat de chèvre, petite salade et roquette

Sole meunière

Poire Belle-Hélène

jeudi 16 mars

Assiette de charcuteries

Travers de porc laqué au miel et gingembre

Pommes soufflée au pralin, sablé breton et gelée de caramel

vendredi 17 mars

Royale de saint jacques au bouillon de trompettes des morts

Poulet cocotte grand-mère

Nougat glacé, coulis de framboises

lundi 20 mars

Assiette de charcuteries

Travers de porc laqué au miel et gingembre

Profiteroles en macaronade, glace châtaigne

mardi 21 mars

Filet de rouget, confit de fenouil et courgette beurre d'anis

Côte de bœuf, sauce béarnaise

Café gourmand

mercredi 22 mars

Asperges à la flamande

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, riz façon paëlla

Tiramisu fraises et framboises

jeudi 23 mars

Ramequin au fromage

Suprême de volaille pochée

Tagliatelles de légumes

Tarte fine au chocolat et framboise

vendredi 24 mars

Mousseline de merlan Arlequin

Grenadins de veau Zingara

Soufflé glacé à la liqueur

lundi 27 mars

Ramequin au fromage

Suprême de volaille pochée

Tagliatelles à la julienne

de légumes

Riz au lait exotique meringué, coulis d'abricot-mangue

mardi 28 mars

Bisque de crustacés

Daurades grillées marseillaise

Fraise Melba

mercredi 29 mars

Melon à l'italienne

Steak au poivre

Fraises Melba

jeudi 30 mars

Cocktail de crevettes

Demi coquelet rôti, jardinière de légumes

Tarte fine aux fraises et mangues, sorbet au lait et citron

vendredi 31 mars

Croustillant de tourteau et de calmar à l'américaine

Darne de saumon grillée sauce moutarde

Mille-feuilles

lundi 03 avril

Cocktail de crevettes

Demi coquelet rôti, jardinière de légumes

Soupe de fruits exotiques, sorbet au rhum

mardi 04 avril

Feuilleté d'asperges sauce mousseline

Brochettes d'agneau grillées, sauce paloise

Fruits rouges au muscat

mercredi 05 avril

Assiette de charcuterie

Steak tartare

Ananas flambé, glace vanille

jeudi 06 avril

Ficelle picarde

petits filets Strogonoff

riz au lait crémeux, gelée passion et doigts de fée

vendredi 07 avril

Tourte de sardines au caviar d'aubergines

Entrecôte grillée Saint-Florentin

Soupe de fraises au basilic

lundi 24 avril

Crevettes flambées

Daurade grillée Marseillaise

Crème brûlée à la lavande

mardi 25 avril

Salade façon Lyonnaise

Bavette à l'échalote, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et huile d'olive

Œuf à la neige, coulis de vin rouge aux fruits

mercredi 26 avril

Restaurant fermé

jeudi 27 avril

Soupe glacée à la pastèque et au melon

Noisette d'agneau à la crème d'ail

tarte au citron

vendredi 28 avril

Œufs sur le plat Chasseur

Petits filets de bœuf Strogonoff

Riz à l'impératrice