

Déjeuners de Novembre – Décembre 2019

Lundi 04 novembre	<i>Ecrevisses à la nage Filet de truite au Riesling Nougat glacé</i>
Mardi 05 novembre	<i>Restaurant fermé</i>
Mercredi 06 novembre	<i>Menu élaboré en collaboration avec le Chef Pierre Caillet Meilleur Ouvrier de France Cuisine</i>
Jeudi 07 novembre	<i>Rognon de veau Beaugé Blanquette de volaille Dessert du jour</i>
Vendredi 08 novembre	<i>Soupe alsacienne Caille farcie, sauce miel et Riesling Tarte Alsacienne</i>
Lundi 11 novembre	<i>Féié</i>
Mardi 12 novembre	<i>Macédoine de légumes Mayonnaise Mixed-Grill Dessert du jour</i>
Mercredi 13 novembre	<i>Restaurant fermé</i>
Jeudi 14 novembre	<i>Crème de panais au cerfeuil, croustilles de pain Carré d'agneau en croûte Dessert du jour</i>
Vendredi 15 novembre	<i>Quiche lorraine Choucroute de poisson Foret noire</i>
Lundi 18 novembre	<i>Quiche Boulonnaise Dos de Cabillaud Dugléré Ch'tiramisu</i>
Mardi 19 novembre	<i>Croustade d'œufs mollets Florentine Filet de poisson Meunière Dessert du jour</i>
Mercredi 20 novembre	<i>Potage saint germain aux croutons Entrecôte sautée Bercy pommes miettes</i>

	<i>Ile flottante</i>
Jeudi 21 novembre	<i>Verrine crémeuse au Munster Steak au poivre Dessert du jour</i>
Vendredi 22 novembre	<i>Endive au maroilles Waterzoï Tarte au sucre</i>
Lundi 25 novembre	<i>Ficelles Picardes Poulet sauté à l'estragon, pommes gaufrettes et petits pois à la française Crème brûlée au spéculoos</i>
Mardi 26 novembre	<i>Restaurant fermé</i>
Mercredi 27 novembre	<i>Restaurant fermé</i>
Jeudi 28 novembre	<i>Endives au Maroilles, craquant de jambon Côte à l'os grillée Millefeuille pomme-caramel</i>
Vendredi 29 novembre	<i>Flamiche aux poireaux Filet de Haddock, mousseline de céleri Entremet choco-passion</i>
Lundi 02 décembre	<i>Feuilleté d'œufs brouillés forestière Vacherin du Haut Doubs Tarte fine au chocolat et myrtilles</i>
Mardi 03 décembre	<i>Restaurant fermé</i>
Mercredi 04 décembre	<i>Quiche Lorraine Escalope viennoise Tartelette au citron</i>
Jeudi 05 décembre	<i>Coulibiac de saumon, crème de langoustines Magret de canard à l'aigre douce Savarin aux fruits</i>
Vendredi 06 décembre	<i>Saucisson de Morteau en brioche Blanquette de sandre au vin du jura Pruneaux flambés</i>

Lundi 09 décembre	<i>Œuf cocotte au jambon et fromage de Savoie Suprême de pintadeau comtisé, cocote de légumes Assiette de sorbets</i>
Mardi 10 décembre	<i>Crique de pommes de terre aux escargots, jus de viande et persil Pavé de sandre poché au Champagne Tiramisu aux framboises</i>
Mercredi 11 décembre	<i>Petit pavé de bar en viennoise de légumes. Pavé de cabillaud rôti, risotto vert et bouillon d'herbes mousseux Gratin de fruits exotiques</i>
Jeudi 12 décembre	<i>Œuf mollet aux épinards, crème de Comté Sole meunière, garniture variée Pavlova</i>
Vendredi 13 décembre	<i>Bouillon de légumes Tartiflette/salade Terrine d'agrumes au miel, bugnes lyonnaises et milk shake exotique</i>
Lundi 16 décembre	<i>Crème de lentilles et œuf poché Fricassée de volaille aux girolles et vin des côtes de jura Tarte au gourmeau</i>
Mardi 17 décembre	<i>Tartare de saumon et dorade aux poivrons, petite salade Filet de pintadeau farci aux herbes, risotto aux herbes et lait de coco au curry Bavarois rubanné</i>
Mercredi 18 décembre	<i>Tarte fine de saint jacques à la fondue de poireaux Suprême de volaille farci foie gras, sauce aux champignons et foie gras. Duo au chocolat, crème anglaise pistache</i>
Jeudi 19 décembre	<i>Buffet déjeunatoire Dôme marron au chocolat, glace à la châtaigne</i>
Vendredi 20 décembre	<i>Salade de lentilles au Diot de Savoie Cordon bleu savoyard Glace Mont Blanc</i>