

*Les déjeuners journaliers de  
Novembre-Décembre 2017*

**lundi 06 novembre**

*restaurant fermé*



**mardi 07 novembre**

salade façon Lyonnaise

Filet de poulet à la crème, riz  
créole aux petits légumes

Caramel fondant au beurre salé



**mercredi 08 novembre**

*restaurant fermé*



**jeudi 9 novembre**

Salade Caesar

Magret de canard grillé au poivre  
vert

Caramel-Orange



**vendredi 10 novembre**

Ailerons de poulet rôtis, sauce  
barbecue

Mixed grill

Brownies



**lundi 13 novembre**

*restaurant fermé*



**mardi 14 novembre**

Avocats aux agrumes

Steak sauté Bercy, pommes purée

Tarte tine au chocolat et  
framboises



**mercredi 15 novembre**

*restaurant fermé*



**jeudi 16 novembre**

Fritots d'ailerons de  
volaille au curry

Entrecôte double grillée sauce  
Choron, pommes pont-neuf

Tarte choco-noix



**vendredi 17 novembre**

Salade Louisiane

Pavé de bison sauce blue cheese  
ou sauce californienne

Cheese cake



**lundi 20 novembre**

*restaurant fermé*



**mardi 21 novembre**

Macédoine de légumes  
mayonnaise

Mixed grill

Profiteroles en macaronade, glace  
chataigne



**mercredi 22 novembre**

*restaurant fermé*



**jeudi 23 novembre**

Quiche à la julienne de légumes

Sole meunière

Croquembouche miniature



**vendredi 24 novembre**

Assiette nordique

Tresse de poisson Bonne femme

Crème brûlée



**lundi 27 novembre**

*restaurant fermé*



**mardi 28 novembre**

*restaurant fermé*



**mercredi 29 novembre**

*restaurant fermé*



**jeudi 30 novembre**

Goujonnettes de poisson sauce  
tartare

Pavé de saumon au fenouil en  
croûte d'herbe, coulis de tomates  
concassées et risotto

Biscuit mi-cuit au chocolat

**vendredi 1<sup>er</sup> décembre**

*restaurant fermé*



**lundi 04 décembre**

crème de champignons aux  
bonbons de foie gras

pavé de cabillaud, galette

de blé noir, pilaf de sarrasin

gratin de fruits de saison



**mardi 05 décembre**

*restaurant fermé*



**mercredi 06 décembre**

tarte fine aux St Jacques

à la fondue de poireaux

suprême de volaille farci au foie  
gras, sauce aux champignons  
forestiers et foie gras

duo de chocolat,

crème anglaise pistache



**jeudi 07 décembre**

Œuf cocotte au saumon fumé

Pommes au four à la Périgourdine

Tiramisu servi au verre, crème  
brûlée arabica



**vendredi 08 décembre**

Salade de chèvre chaud au miel

Pomme au four à la Bourgeoise

Profiteroles



**lundi 11 décembre**

tartare de saumon et daurade

aux poivrons

filet de pintadeau farci aux  
herbes, risotto et lait de coco au  
curry

brioche façon pain perdu, salade  
d'oranges à la

Mandarine Impériale



**mardi 12 décembre**

*restaurant fermé*



### **mercredi 13 décembre**

Langoustines et crique de  
pommes de terre

Pavé de cabillaud rôti, risotto vert  
et bouillon d'herbes mousseux

Gratin de fruits exotiques



### **jeudi 14 décembre**

Œuf poché Toupinel

Carré d'agneau en croûte

Mille-feuille de pommes au  
caramel



### **vendredi 15 décembre**

Œuf poché Bourguignonne

Fish and chips, croustillant de  
colin frit, salade, sauce Aioli

Café gourmand



### **lundi 18 décembre**

crique de pomme de terre aux  
escargots, jus de viande et persil

pavé de sandre poché au  
Champagne

Tiramisu aux framboises



### **mardi 19 décembre**

croustade d'œufs mollets  
Florentine

Filet de poisson meunière

Miroir au cassis



### **mercredi 20 décembre**

petit pavé de bar en viennoise de  
légumes

baron de lapereau farci au lard  
fumé, asperges pommes cocottes

crème brûlée à la vanille Bourbon,  
brochette de fruits de saison



### **jeudi 21 décembre**

*Restaurant fermé*



### **vendredi 22 décembre**

Mousseline de volaille aux petits  
légumes

Magret de canard caramélisé

Framboisier sur sablé breton