

## Déjeuners de Mars - Avril 2020

lundi 02 mars	<i>Filet de rouget, confit de fenouil et courgette beurre d'anis Entrecôte double, sauce béarnaise Quatre quart breton, pommes caramélisées sauce caramel au beurre salé</i>
mardi 03 mars	<i>Goujonnettes de poisson sauce Tartare Blanquette de veau Riz Pilaf Charlotte aux poires</i>
mercredi 04 mars	<i>restaurant fermé</i>
jeudi 05 mars	<i>Vol au vent de chaource et lard Daurade rôtie Beignets de truffes au chocolat, coulis d'orange</i>
vendredi 06 mars	<i>Velouté Dubarry Navarin aux pommes Mousse au chocolat</i>
lundi 09 mars	<i>Fruits de mer à la fondue de poireaux, façon mouclade charentaise Mignon de porc farci sauce au miel Douceur Pistache-framboise</i>
mardi 10 mars	<i>Velouté Dubarry Navarin aux pommes Eclairs revisités</i>
mercredi 11 mars	<i>Moules marinières Suprême de poulet sauté chasseur, pomme purée et fagots de haricot verts Salade de fruits</i>
jeudi 12mars	<i>Buffet déjeunatoire Crêpes farcies aux pommes, caramel au citron vert et gingembre</i>
vendredi 13 mars	<i>Tartare de saumon et truite au concombre Escalope de veau Viennoise Tarte Bourdaloue</i>
lundi 16 mars	<i>Tartare de truite et concombre, lait mousseux de</i>

	<p><i>concombre</i>  <i>Poulet cocotte grand-mère</i>  <i>Mousse aux fruits</i></p>
<b>mardi 17 mars</b>	<i>restaurant fermé</i>
<b>mercredi 18 mars</b>	<i>restaurant fermé</i>
<b>jeudi 19 mars</b>	<p><i>Gnocchi de pomme de terre shiitake et cébette</i>  <i>Magret au poivre</i>  <i>Crumble aux amandes, rhubarbe et fraises</i></p>
<b>vendredi 20 mars</b>	<p><i>Rosette à la crème de châtaigne</i>  <i>Entrecôte grillée, sauce Choron</i>  <i>Cerises flambées</i></p>
<b>lundi 23 mars</b>	<p><i>Crevettes flambées au whisky</i>  <i>Parmentier de canard confit, façon tournedos</i>  <i>jus de canard épicé</i>  <i>Crème mascarpone, fondant au chocolat</i>  <i>et biscuit aux fruits secs</i></p>
<b>mardi 24 mars</b>	<p><i>Profiteroles aux lardons</i>  <i>Waterzoi de volaille aux légumes</i>  <i>Dessert du jour</i></p>
<b>mercredi 25 mars</b>	<i>Restaurant fermé</i>
<b>jeudi 26 mars</b>	<p><i>Tarte fine de légumes</i>  <i>Bar à la Portugaise</i>  <i>Délice caramel agrume</i></p>
<b>vendredi 27 mars</b>	<p><i>Croustade d'œufs en meurette</i>  <i>Carré de porc poêlé aux fruits secs</i>  <i>Jardinière de légumes, pommes châteaux</i>  <i>Crêpes flambées</i></p>
<b>lundi 30 mars</b>	<p><i>Tarte fine d'escargots aux champignons</i>  <i>Sauté de veau Marengo</i>  <i>Fraisier</i></p>
<b>mardi 31 mars</b>	<p><i>Cocktail de crevettes</i>  <i>½ coquelet rôti jardinière de légumes Pommes Duchesse</i>  <i>Paris-Brest revisité</i></p>
<b>mercredi 1er avril</b>	<p><i>Risotto aux fruits de mer</i>  <i>Escalope de veau Milanaise</i></p>

	<i>Panacotta aux fraises</i>
jeudi 02 avril	<i>Buffets à thème Gratin de fruits</i>
vendredi 03 avril	<i>Rillettes de sardines Osso bucco Dessert du jour</i>
<b>Samedi 04 avril</b> <i>Retrouvez nous lors de nos Portes Ouvertes de 9h à 13h</i>	
lundi 06 avril	<i>Feuilleté d'asperges sauce mousseline Brochettes d'agneau grillées, sauce paloise Soupe de fraises au basilic</i>
mardi 07 avril	<i>Filet de saumon cru, mariné au gingembre, chapati et petit mesclun Carré d'agneau fumé à chaud Soupe de fruits rouges à la nordique</i>
mercredi 08 avril	<i>Assiette de Tapas Paëlla Soupe de fruits rouges au malaga</i>
jeudi 09 avril	<i>Restaurant fermé</i>
vendredi 10 avril	<i>pamplemousse cocktail daurade rôtie dessert du jour</i>
lundi 27 avril	<i>Gaspacho et gambas aux épices Colombo de volaille Blanc-manger aux fruits exotiques et gelée de passion</i>
mardi 28 avril	<i>Salade niçoise Côtelettes d'agneau grillées aux herbes, beurre marseillais Fraisier</i>
mercredi 29 avril	<i>Petits rougets grillés Niçoise Cuisse de lapereau provençale en papillote Duo de sorbets citron jaune et citron vert à la liqueur de</i>

*mandarine de Lérins*

jeudi 30 avril

*Feuilleté de moules et coques  
Jambonnette de volaille  
Dessert du jour*

## Déjeuners de Mai 2020

vendredi 1er mai

*Férié*

lundi 04mai

*Crème d'asperge au saumon fumé  
Pavé de cabillaud sauté au curry, chou vert et jambon  
cru  
Verrine fraise chocolat blanc et pistaches*

mardi 05 mai

*menu examen  
tables de 2 et 4 cvts uniquement*

mercredi 06 mai

*restaurant fermé*

jeudi 07 mai

*restaurant fermé*

vendredi 08 mai

*Férié*

lundi 11 mai

*Pavé de sandre en croute de noisettes, purée de persil et  
panais  
Tagliatelles aux fruits de mer  
Cerises flambées sur glace vanille*

mardi 12 mai

*menu examen  
tables de 2 et 4 cvts uniquement*

mercredi 13 mai

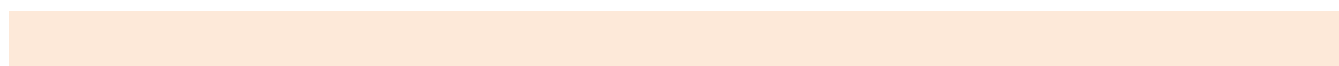
*Lisette et chutney de poivrons et pommes  
Râble de lapin farci, champignons sauvages à la crème  
Ananas frais flambé, glace rhum raisin*

jeudi 14 mai

*restaurant fermé*

vendredi 15mai

*Avocat cocktail  
Coulibiac  
Sablé breton, pommes et poires rôties*



***Samedi 16 Mai***

***Retrouvez nous lors de nos Portes Ouvertes de 9h à 13h***

**lundi 18 mai**

***Tarte fine normande, crème au calvados  
Andouillette grillée sauce moutarde  
Tiramisu aux fraises et tuile dentelle***

**Mardi 19 mai**

***Soupe de poissons  
Bouillabaisse  
Pêche Melba***