

MENU DU RESTAURANT D'APPLICATION DE NOV-DEC 2021

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
8/11/21	10/11/21	FERIE	12/11/21	
Menu à 13€ Aumônière de chèvre chaud au miel sur lit de mesclun Filet de poulet grillé pané sauce diable, légumes grillés étuvés Gratin de poire aux amandes	Menu à 13€ Crème de chou-fleur aux moules Blanquette de veau Pommes en rosace Tarte au citron revisité	Menu à 13€ Œuf mimosa gelée de tomate et crème de basilic Escalope de veau à la crème, petit pois à l'anglaise Mousse chocolat et sa tuile	Menu à 13€ Soupe phobo de bœuf Crevettes sautées et riz cantonais Flan Tahitien – coulis de mangue	
15/11/21		18/11/21	19/11/21	19/11/21 TCRB
Menu à 13€ Soupe de potiron au lard, et crème au bleu Goujonnette de merlan sauce tartare purée de patate douce Cheese cake		Menu à 13€ Salade de gésier confit et magret séché. Parmentier de confit de canard Paris Brest	Menu à 13 € Menu Beaujolais nouveau Salade Lyonnaise Sabodet braisé au vin rouge Cerveille de camus Gâteau Lyonnais	Menu à 23 € Beaujolais nouveau Œuf poché à la Beaujolais Pavé de saumon, beurre rouge, fondue de poireaux Tarte Tatin caramel au cidre et crème fouettée
22/11/21	24/11/21	25/11/21	26/11/21	
Menu à 13€ Escargots purée à l'huile d'olive et tomate confites, crème d'ail Émincé de bœuf au gingembre, légumes au wok Terrine d'agrumes au miel, milkshake exotique	Menu à 13 € Œuf tricolore sur lit de salade Tajine d'agneau, semoule aux épices Poire poché crumble noisette	Menu à 13€ Crème de pois cassés mousse de parmesan et chorizo Filet de limande dieppoise subrick de chou-fleur Sablé breton crémeux citron essence de basilic	Menu à 13 € Velouté de pommes de terre à l'ail, au saumon fumée – Pommes Maxim's Couscous au cabillaud langoustines aux agrumes Œuf à la neige et coulis de fruits rouges au vin rouge	

MENU DU RESTAURANT D'APPLICATION DE NOV-DEC 2021

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
29/11/21	01/12/2021	02/12/21		03/12/2021 TCRA
<p align="center">Menu à 13€ Gravlax de saumon et blinis Osso bucco piémontaise, polenta et navet glacé Pannacotta aux coulis de fruits rouges</p>	<p align="center">Menu à 13 € Croustillant de saumon aux champignons Pavé de bœuf sauce au poivre, polenta moelleuse, billes de légumes Tiramisu Oréo</p>	<p align="center">Menu à 13€ Tarte fine au saumon et endives Estouffade de bœuf bourguignon, pomme vapeur Salade de fruits</p>		<p align="center">Menu à 23 euros Apéritifs et amuses bouches Religieuse à la saint jacques et fondue d'endive Roulade de sole au lard fumé PDT confite et jus de poulet à l'oignon Ronde des fromages Pavlova orange et marron</p>
06/12/21	08/12/21	09/12/21	10/12/21	
<p align="center">Menu à 13€ Crème Dubarry Fricassée de volaille, purée de topinambours au gingembre Choux chantilly</p>	<p align="center">Menu à 13 € Œuf Chimay Colombo de volaille, riz pilaf et tagliatelles de légumes Bavarois rubané</p>	<p align="center">Menu à 13€ Crème de potiron au bleu Escalope milanaise, champignon sautés spaghetti Gratin de pamplemousse à la menthe</p>	<p align="center">MENU A 25 € Menu NOEL Amuse bouches et apéritif Profiteroles aux escargots, au jus de persil et jambon de pays Dos de sandre doré sur sa peau, foie gras poêlé, poireaux fondant sauce pinot noir Ronde des fromages Buche de Noël revisité</p>	

MENU DU RESTAURANT D'APPLICATION DE NOV-DEC 2021

LUNDI MIDI 1CRA	MERCREDI MIDI TCRB	JEUDI MIDI 1CRB	VENDREDI MIDI TCRA	VENDREDI SOIR
13/12/21	15/12/21	16/12/21	17/12/21	
<p align="center">Menu à 13€ Amuse bouche Tatin au foie gras Pavé de chevreuil grand veneur purée de céleri et pomme croquette Buche glacé</p>	<p align="center">Menu à 25 € Menu NOEL</p> <p>Apéritif et Amuse Bouche Huîtres gratinés sabayon au safran Médailillon de veau Rossini, tagliatelle au basilic Feuilleté au Brie Ananas rôtis au miel et aux épices, sorbet à la pomme verte et romarin</p>	<p align="center">Menu à 13€ Profiterole aux pétoncle et endives Terrine de foie gras mi-cuit Caille aux raisins et muscat et ces légumes glacés Macaron pistache framboise</p>		