

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION LES HAUTS DE BALTARD

NOVEMBRE 2026

MARDI MIDI TCRA	MERCREDI MIDI 1CRB	JEUDI MIDI 1CRA	VENDREDI MIDI TCRB
03/11/26	04/11/26	05/11/26	06/11/26
MENU A 19 € Potage cultivateur et sa tuile au parmesan Pot au feu de canard confit et sa mousse de foie Tarte fine aux pommes et amandes	MENU A 18 € Éclats d'automne Velouté potiron-coco et croûtons dorés Suprême de poulet, jus thym- citron, purée de patate douce et haricots verts. Fondant au chocolat, crème anglaise à la cardamome.	MENU A 16 € Salade américaine (salle) Burger (bœuf ou poissons) Frites et salade Sablé breton aux agrumes	MENU A 19 € Œuf mollet croustillant Filet de dorade en écaille de courgettes Pommes vapeur et purée d'artichaut Poire Belle-Hélène
10/11/26	11/11/26	12/11/26	13/11/26
MENU A 20 € Quiche lorraine Filet de veau à la bière, frite cantal, poireau fondant Quatre quarts aux pommes façon tatin, caramel au beurre salé		MENU A 20 € Œuf poché au vin rouge garniture bourguignonne Pavé de cabillaud au curry, chou vert étuvé et beurre blanc à la ciboulette Panna cotta au lait d'amande, gelée de cerises	MENU A 16 € Moules marinières Jus de porc au cidre Confit d'oignons aux pommes et pommes rôties au thym Sablé breton aux pommes caramélisées
17/11/26	18/11/26	19/11/26	20/11/26
MENU A 18 € Tartelette au chèvre, mousse chavignol au sancerre, jus de poulet Goujonnettes de poulet au coco, sésame, noix, riz madras Ananas entier rôti, glace au rhum	MENU A 20 € Bistrot des saveurs Œuf cocotte, crème de champignons au comté et pain grillé. Bar meunière, oignons confits aux noix, quinoa crémeux et brocolis rôtis. Poire tiède vanille-cassis, chocolat chaud et tuile vanillée.		MENU A 17 € Flamenkuche Choucroute Salade d'oranges à la cannelle

LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES - TOUS LES MENUS SONT HORS BOISSON - LE CAFE EST COMPRIS