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 écailles 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, frites cantal, poireaux fondants 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 Joues 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, noisette, 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