
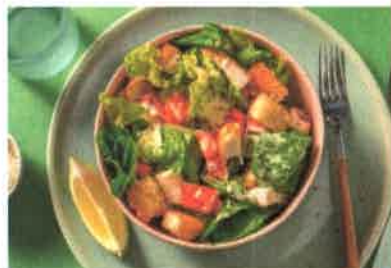
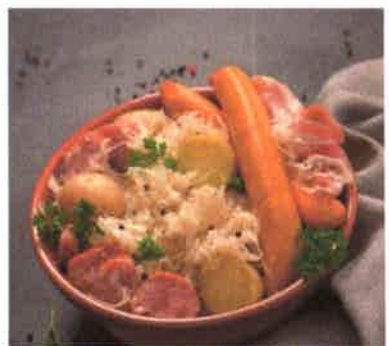




<p>Lundi 26.09.23 <u>Gastronomique 18 euros</u></p> <p>Tartare de saumon, crème acidulée et blinis ---- Magret de canard laqué, riz cantonnais ---- Samossas mangue rhubarbe, sauce chocolat au lait et fruit de la passion</p>	<p>Lundi 03.10.22 <u>Gastronomique 18 euros</u></p> <p>Salade de haddock et concombre à la scandinave, saumon fumé ---- Carré d'agneau rôti, jus à la sarriette, gratin de choux fleur cresson ---- Tarte aux pommes alsacienne, sauce caramel</p>	<p>Mardi 04.10.22 <u>Découverte 16 euros</u></p> <p>Pressée de tomate macédoine, rillettes de saumon ---- Brochette de lotte, beurre des îles et riz madras ---- Mousse chocolat crumble noisette et anglaise mousseuse</p>	<p>Mercredi 05.10.22 <u>Brasserie 6 euros</u></p> <p>---- Escalope milanaise pâtes à la tomate ---- Tarte bourdaloue (<i>supp 1.50 euros</i>)</p>
<p>Jeudi 06.10.22 <u>Classique 13 euros</u></p> <p>Ceviche de dorade, salade de fenouil aux agrumes ---- Papillote de saumon, fenouil et poivron, beurre blanc au citron ---- Tarte au citron</p>	<p>vendredi 07.10.22 <u>Brasserie 6 euros</u></p> <p>---- Pièce du boucher, frites et salade verte ---- Moelleux chocolat (<i>supp 1.50 euros</i>)</p>	<p>Lundi 10.10.22 <u>Gastronomique 18 euros</u></p> <p>Oeuf poché champignons à la grecque ---- Dorade rôtie, ratatouille et pommes Anna ---- Tarte amandine aux poires, caramel crème fraîche</p>	<p>Mardi 11.10.22 <u>Découverte 16 euros</u></p> <p>Millefeuilles de légumes au bacon crème de céleri au basilic ---- Entrecôte pour 2 grillée, sauce béarnaise, légumes grillés et confits ---- Tarte rustique aux pommes</p>
<p>Mercredi 12.10.22 <u>Concept 15 euros</u></p> <p>Tartare de saumon ---- Steaks au poivre Gratin dauphinois ---- Tarte au citron meringuée</p>	<p>Jeudi 13.10.22 <u>Classique 13 euros</u></p> <p>Oeuf poché en meurette, fricassée de champignons ---- Sauté de veau aux cèpes ---- Tarte aux figues</p>		<p>Lundi 17.10.22 <u>Gastronomique 18 euros</u></p> <p>Salade de pommes de terre aux herbes et pignons ---- Brochette de noix de Saint-Jacques lardées, craquant de poireaux et jus de viande corsé ---- Ananas flambé, beignet de banane et sorbet orange</p>



<p>Mardi 18.10.22 <u>Découverte 16 euros</u></p> <p>Crème de cèpes aux châtaignes, bonbon de foie gras ---- Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange ---- Tartelette au chocolat sorbet orange</p>	<p>Mercredi 19.10.22 <u>Concept 15 euros</u></p> <p>Steak tartare ---- Galette bretonne salée salade verte ---- Crème brûlée à la vanille</p>	<p>Jeudi 20/10/22 <u>Classique 13 euros</u></p> <p>Bavarois de céleri, espuma de roquefort ---- Mignon de porc aux pruneaux ---- Clafous aux prunes, compotée au vin rouge, glace pistache</p>	<p>Jeudi 20.10.22 <u>SOIR 15 euros</u></p> <p>---- Plat libre autour de la daurade ou Plat libre autour de la volaille ---- Palet breton et mousseux aux agrumes</p>
<p>vendredi 21.10.22 <u>Brasserie 6 euros</u></p> <p>---- Carbonade flamande, frites et endives braisées ---- Pain perdu sauce caramel et glace vanille (supp 1.50 euros)</p>	<p>Lundi 07.11.22 <u>Gastronomique 18 euros</u></p> <p>Salade César, tuile de parmesan et sa chiffonnade de jambon cru ---- Mignon de veau aux chanterelles et légumes tournés ---- Moelleux au chocolat à la fève de tonka et sa banane flambée en salle</p>	<p>Mardi 08.11.22 <u>Découverte 16 euros</u></p> <p>Carpaccio de daurade et St Jacques au cumbawa ---- Fricassée d'agneau au basilic et poivrons, pois gourmand ---- Millefeuille et crème légère, glace caramel</p>	<p>Mercredi 09.11.22 <u>Concept 15 euros</u></p> <p>Assiette de jambon cru de pays ---- Escalope de veau à la crème et champignons Purée de patates douces ---- Entremet citron vert basilic</p>
<p>Jeudi 10/11/22 <u>Classique 13 euros</u></p> <p>Mousseline de butternut, maquereau au vin blanc, sauce crémeuse au safran ---- Magret de canard cuit en basse température et potiron confit ---- Tartelette aux marrons</p>	<p>Jeudi 10.11.22 <u>SOIR 15 euros</u></p> <p>---- Plat libre autour du magret ou Plat libre autour du cabillaud ---- Moelleux aux marrons</p>		<p>Lundi 14/11/22 <u>Brasserie 6 euros</u></p> <p>---- Côte de porc charcutière Pommes parmentière ----</p>



<p>Lundi 14.11.22 <u>Cantina 6 euros</u></p> <p>---- Linguine alle vongole ---- Dessert du patissier (supp 1.50 euros)</p>	<p>Mardi 15.11.22 <u>Découverte 16 euros</u></p> <p>Soupe de potiron au lard, galette de beaufort ---- Pavé de julienne au curcuma, sauce vin blanc, pilaff chorizo ---- Crêpes farcies aux fruits d'automne et pommes séchée</p>	<p>Mercredi 16.11.22 <u>concept 15 euros</u></p> <p>Buffet de charcuteries ---- Assiette de spécialités du Beaujolais ---- Tuile, poire et granité au vin rouge Millefeuilles</p>	<p>Jeudi 17.11.22 <u>Classique 13 euros</u></p> <p>Salade de coleslaw et crevettes marinées ---- Blanquette de volaille, carottes glacées, riz pilaf ---- Carrot cake et glaçage à l'orange</p>
<p>vendredi 18.11.22 <u>Brasserie 6 euros</u></p> <p>---- Planche à partager Charcuterie/Fromage ---- Poires au vin (supp 1.50 euros)</p>	<p>Lundi 21.11.22 <u>Brasserie 6 euros</u></p> <p>---- Pavé de boeuf aux poivres, pomme boulangère ----</p>	<p>Mardi 22.11.22 <u>Découverte 16 euros</u></p> <p>Escalope de foie Gras à la rhubarbe caramel d'épices au vin rouge ---- Quenelle de merlan aux écrevisses ---- Crème renversée au caramel, poire pochée, granité aux poires</p>	<p>Mercredi 23.11.22 <u>Brasserie 6 euros</u></p> <p>---- Lasagnes comme en Italie Salade de mesclun ---- Tiramisu (supp 1.50 euros)</p>
<p>lundi 28/11/22 <u>Brasserie 6 euros</u></p> <p>---- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf ----</p>	<p>Lundi 28.11.22 <u>Cantina 6 euros</u></p> <p>---- Choucroute ---- Dessert du patissier</p>		



<p>Mardi 29.11.22 <u>Découverte 16 euros</u></p> <p>Œuf poché au vin rouge, garniture bourguignonne aux escargots ---- Nougat de joue de bœuf braisée aux carottes ---- Cake aux citrons caramélisé compote de griottes au serpolet glace pistache</p>	<p>Mercredi 30.11.22 <u>Concept 15 euros</u></p> <p>Tartine façon salade landaise ---- Blanquette de veau riz pilaff ---- Ananas flambé au rhum Dessert du pâtissier</p>		
<p>lundi 05/12/22 <u>Gastronomique 18 euros</u></p> <p>Foie gras pôlé pommes caramélisées pain d'épice ---- Blanquette de veau au lait de coco, riz créole ---- Panna cotta au lait d'amande et cerise, et ses abricots flambés en salle. Tuiles aux amandes</p>	<p>Lundi 05.12.22 <u>cantina 13 euros</u></p> <p>---- assiette de la mer huitres ---- Crepes farcies</p>	<p>Mardi 06.12.22 <u>Découverte 16 euros</u></p> <p>Tarte aux 2 saumons à la fondue de poireaux ---- pavé de cerf sauce Grand Veneur, purée de céleri rave, légumes oubliés étuvés ---- Croquebouche, granité au champagne</p>	<p>Mercredi 07.12.22 <u>Concept 15 euros</u></p> <p>Escalope de foie gras aux clémentines ou Quiche Lorraine ---- Magret de canard au Madiran Parmentier de cuisse confite et carottes fanes ---- Coing au safran, terre de cacao, glace marrons et tuile caramel</p>
<p>Lundi 12.12.22 <u>CANTINA 13 euros</u></p> <p>---- PAELLA ---- Dessert du pâtissier</p>	<p>Lundi 12.12.22 <u>Gastronomique 25 euros</u></p> <p>Cromesquis de foie gras sur pomme tatin, espuma de pomme ---- Sole meunière, gratin dauphinois, légumes du moment ---- Sablé breton, crèmeux citron et meringue</p>	<p>Mardi 13.12.22 <u>Gastronomique 25 euros</u></p> <p>Terrine de foie gras, chutney, pain d'épices ---- Strudel de sandre au saumon fumé, choucroute ---- Vacherin aux fruits rouges chantilly pistache</p>	<p>Mercredi 14.12.22 <u>Brasserie 6 euros</u></p> <p>---- Magret de canard Pommes Darphin et petits légumes à l'anglaise ---- Dessert du pâtissier (supp 1.50 euros)</p>