SEMAINE du lundi 09 novembre au vendredi 13 novembre 2015

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
MIDI	BRASSERIE	ENTREE	Poireaux sauce ravigote et croustillant de jambon, quelques croûtons	Rosace de petits légumes à la coriandre et œuf poché	FERIE	Œufs durs, mayonnaise salade d'herbes	Quiche Lorraine	
		PLAT	Filet de lieu poché, purée de petits pois et copeaux de jambon sec, sauce marinière	Aile de raie aux câpres, pommes vapeur persillés	FERIE	Blanquette volaille à l'ancienne, riz pilaf	Dos de saumon, sauce herbes et riz	
		DESSERT	Coupe de fromage blanc et confiture variées	Crème caramel	FERIE	Mini tarte aux pêches	Clafoutis mirabelles	
	GASTRONOMIQUE	ENTREE1		Palette de macédoine de légumes et marinade de saumon	FERIE			
		ENTREE2	Quiche au cheddar, fondue de tomate au cumin	Rouleau de printemps, sauce au gingembre	FERIE	Crumble de moules et pétoncles aux épinards et curry	Velouté de panais, chips de pancetta, huile verte de noisette	
		PLAT1		Saumon en fine croute d'herbes, pommes vapeur, oignons moelleux	FERIE	Rouget farci mini ratatouille au chorizo, sauce base marinière, pomme duchesse	Médailon de lotte sauce crustacés, Risotto	
		PLAT2	Magret de canard, pomme fondante, tian de légumes, sauce moutarde	Poulet citron façon tajine, tian et polenta crémeuse	FERIE		Suprême de volaille, écrasée de butternut et son crumble de pétales de maïs, tombée de pousses d'épinard à l'ail, jus de volaille	
		DESSERT1	MCCDR		FERIE		Tartelette au citron	
		DESSERT2	Œuf à la neige aux fruits secs et au miel		FERIE	restaurant		

SOIR	GASTRONOMIQUE	AMUSES BOUCHES		Le welsh en une bouchée	FERIE	Ceviche de daurade et thon à la noix de coco et citron vert		
		ENTREE1		L'œuf cocotte à la bière et au maroilles	FERIE			
		ENTREE2		Sur une fondue de chicon, petites St Jacques à la dieppoise	FERIE	Tartelette de légumes au st nectaire		
		PLAT1		Le Coq à la bière, quelques légumes en cocotte	FERIE			
		PLAT2		Le cabillaud en Waterzoï, ratte du Touquet persillés		Suprême de volaille aux épices douces		
		DESSERT1		Gaufre à la bière, Crème glacée au spéculoos		Beignet ananas, coulis rouge		
		DESSERT2		Crème brûlée à la chicorée, tuiles aux bêtises de Cambrai		Sablé breton, crémeux aux agrumes		
		MIGNARDISES		Nieulles d'Armentières		MCCDR		