

SEMAINES 39	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI 26-sept		Croustillant d'omelette aux légumes et emmental & Filet de canette, pommes fondantes, huile de basilic & A définir
	MARDI 27-sept	Salade Landaise A définir & A définir Curry d'agneau, riz basmati carottes glacées & A définir A définir	Macédoine de légumes mayonnaise & Escalopes milanaise, pommes noisettes, tomates confites & A définir
	MERCREDI 28-sept	Flamiche poireaux et saumon fumé A définir & Cuisse de volaille jus court, écrasé de pommes de terre à l'olive, julienne de légumes étuvés A définir & A définir A définir	Quiche lorraine & Poulet rôti pommes sautées haricots verts & A définir
	JEUDI 29-sept	Derniers légumes d'été en caponata Brick de légumes au gouda Mousse d'avocat, crevettes et bouquet de légumes marinés à la coriandre & Bavette d'aloyau, sauce échalote, pommes rissolées Merlu et limande cuits en cocotte au jus de coquillages et tomates, risotto vert & Profiteroles Crumble aux fruits de saison	FORMULE BISTROT AVEC CHOIX 12 € /Personne avec une boisson au verre et un café FORMULE BISTROT
	VENDREDI 30-sept	Poireaux et œuf mollet, tuile de jambon Salade Landaise & Dos de saumon grillé beurre blanc au fenouil, riz au citron Curry d'agneau, riz basmati carottes glacées Suprême de volaille rôti, garniture « grand-mère » & Trilogie de choux chantilly, coulis de fruits A définir	FORMULE BISTROT AVEC CHOIX 12 € /Personne avec une boisson au verre et un café

SEMAINES 40	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI 03-oct	Rouleau de printemps au gingembre A définir & Dos de saumon rôti, beurre safrané à l'orange, carottes au miel A définir & A définir A définir	
	MARDI 04-oct	Oeuf poché deux cuissons, fricassée de champignons Salade fraîcheur marine & Parmentier de canard A définir & A définir A définir	Assiette de crudités & Escalopes de veau Viennoise, pommes sautées à cru & Clafoutis pomme caramel
	MERCREDI 05-oct	Rillettes de maquereau, mesclun aux petits légumes croquants Œuf mollet florentine	& Escalope de veau viennoise tagliatelle & Île flottante
	JEUDI 06-oct	Velouté aux courgettes de deux couleurs et ses chips croquants Ficelles picardes Salade fraîcheur (agrumes, avocat, crevettes) & Dos de saumon, sauce herbes et riz Escalope de volaille et sauce curry, tagliatelles et petits légumes & Pana cotta fruits rouges	FORMULE BISTROT AVEC CHOIX 12 € /Personne avec une boisson au verre et un café FORMULE BISTROT
	VENDREDI 07-oct	Soupe au fenouil, condiment acidulé Salade fraîcheur marine Brochettes de crevettes et ratatouille & Dos de cabillaud poché, sauce vin blanc, pomme purée Parmentier de canard Canard en deux cuissons, sauce gastrique, garniture à base de fruits & Tarte aux pommes	FORMULE BISTROT AVEC CHOIX 12 € /Personne avec une boisson au verre et un café

SEMAINES 41	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI 10-oct	SEMAINE DU GOUT 24 €/Personne - Sans les boissons	Canapés 4 saveurs éventail de légumes crus et cuits Œuf cocotte en miroir et crème d'ail & Blanquette de volaille, riz pilaf et légumes étuvés Foie de veau, purée de granny et pommes sautées & A définir A définir
	MARDI 11-oct	SEMAINE DU GOUT 24 €/Personne - Sans les boissons	Canapés 4 saveurs Oeuf Poché deux cuissons, fricassée de champignons & Ballottine de volaille aux légumes, purées multicolores A définir & Choux au fromage de chèvre, pomme kiwi A définir
	MERCREDI 12-oct	SEMAINE DU GOUT 24 €/Personne - Sans les boissons	Tarte à l'oignons A définir & Blanquette d'agneau, petits oignons glacés, semoule aux fruits secs Poulet rôti haricots verts pommes sautées & Mignardises A définir
	JEUDI 13-oct	SEMAINE DU GOUT 24 €/Personne - Sans les boissons	Assiette dégustation : saveurs marines et fumées, haddock et saumon fumé Œuf mollet en coque croustillante aux épices et sésame, fricassée de champignons, miroir de vin rouge, émulsion au lard et petits oignons & Blanquette de la mer, riz pilaf Magret de canard au miel d'épices, fruits et légumes de saisons Cabillaud piqué de chorizo juste saisi, pimiento del piquillo, pommes rattes sautées à cru et coulis de roquette & Feuilleté de poires cuits minute Cheese cake aux agrumes
	VENDREDI 14-oct	SEMAINE DU GOUT 24 €/Personne - Sans les boissons	Tartare de maquereaux au condiment vert A définir & Rôti de bœuf, gratin dauphinois tagliatelles de courgettes Rouget sauce exotique, tarte fine aux légumes & Panna cotta aux poires et crumble A définir

SEMAINES 42	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI 17-oct	Quiche aux légumes Thon mariné au gingembre et à la citronnelle & A définir A définir & Moelleux au chocolat crème anglaise Carpaccio d'ananas et riz coco	Comme un bento : éventail de légumes crus et cuits & Blanquette de volaille, riz pilaf et légumes étuvés & A définir
	MARDI 18-oct	Salade landaise Œuf poché bourguignonne Tarte fine tomate et chèvre & Curry d'agneau, riz basmati carottes glacées Pavé de saumon en croûte d'herbes, riz pilaf & A définir A définir	Assortiment de légumes à la Grecque & Escalopes de dinde à la crème, riz, tomate provençale & A définir
	MERCREDI 19-oct	Crème Dubarry A définir & Cuisse de volaille farcie, jus court, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives, julienne de légumes étuvés A définir & A définir A définir	A définir & Filet de merlan duguéré pommes vapeur & Tarte aux pommes
	JEUDI 20-oct		
	VENDREDI 21-oct		
26/09/2016			17:47