

DATES	GASTRONOMIQUE
<p align="center">lundi 2 janvier 2017</p>	
<p align="center">mardi 3 janvier 2017</p>	<p align="center"> Mise en bouche Cuisse de grenouille en persillade ♦♦♦ Dos de thon mi-cuit façon tataki pané aux noisettes, oignons frits, tomates, olives et câpres. ou Bar farci en croûte de feuilletage sauce américaine, fenouil rôti, riz pilaf et champignons ♦♦♦ Filet d'agneau en croûte de kadaïf, Quinoa à la sauge et aubergines fondantes, vrai jus ou Magret de canard rôti sauce framboise, darphin de légumes ♦♦♦ Crêpes Suzette ou Forêt noire ♦♦♦ Mignardises Assortiment de tartelettes </p>
<p align="center">mercredi 4 janvier 2017</p>	<p align="center"> Mise en bouche En cours de création ♦♦♦ Brouillade d'œufs en tartelette croustillante au jambon de Bayonne et mini-salade gourmande au foie gras ou • Piquillos farcis au haddock en nage de crustacés, croûton à l'émulsion pimentée ♦♦♦ Filet de maigre en croûte de chorizo, émulsion aux salicornes et tomates et fine tarte de piperade aux olives noires ou Poulet fermier des Landes rôti aux pleurotes, une simple purée et purée de poires au vin, jus corsé à l'Armagnac ♦♦♦ Chocolat en textures au piment d'Espelette ou Croustillant de pommes flambées à l'armagnac comme une tourtière landaise et son parfait glacé à la vanille Bourbon ♦♦♦ Mignardises En cours de création </p>
<p align="center">jeudi 5 janvier 2017</p>	<p align="center"> Soupe de moules et légumes côtiers Ou Crème Dubarry safranée aux pétoncles ♦♦♦ Lotte Normande au cidre Ou Cuisse de volaille farcie cuite au sautoir, farandole de garnitures ♦♦♦ Plateau de fromages Ou Paris-Brest </p>
<p align="center">vendredi 6 janvier 2017</p>	

SEMAINES 01

DATES	GASTRONOMIQUE
<p align="center">lundi 9 janvier 2017</p>	
<p align="center">mardi 10 janvier 2017</p>	<p align="center"> Mise en bouche Croustillant façon aumônière pomme camembert ♦♦♦ Tartare de saumon Ou *Croustillant de tourteau et calamars sauce américaine ♦♦♦ Trilogie cabillaud, caviar d'aubergine, petits légumes, pommes safranées Ou Espadon mi cuit - huile vierge et patate douce ♦♦♦ Le dessert du Roy Ou Autour de l'ananas ♦♦♦ Mignardises Mini-choux </p>
<p align="center">mercredi 11 janvier 2017</p>	<p align="center"> Mise en bouche Sardine à l'escabèche ♦♦♦ Tarte fine Riviera aux légumes crus et cuits , émulsion de tapenade et copeaux de parmesan Ou La sardine en tempura, crème de petits pois à la sarriette, tartare de tomate et son croûton de sauce bagna cauda ♦♦♦ Le filet de daurade royale clouté d'olives, fine tarte de mozzarella comme une caprese, sauce Ou Cuisse de lapin en Parmentier au romarin, légumes des jardins niçois et pesto ♦♦♦ Déclinaison autour des agrumes, gelée au pamplemousse et orange et tarte au citron Ou Tarte aux abricots et pistaches et sa chantilly à la lavande ♦♦♦ Mignardises Crémeux au citron </p>
<p align="center">jeudi 12 janvier 2017</p>	<p align="center"> Tartare de saumon, chou blanc au raifort Ou Assiette de charcuterie ♦♦♦ Filet de rouget, beurre émulsionné aromatisé et ses garnitures Ou Magret sauce aigre-douce aux baies rouges pomme du verger et du jardin ♦♦♦ Forêt Noire à notre façon Ou Tarte au chocolat et caramel beurre salé, crème anglaise </p>
<p align="center">vendredi 13 janvier 2017</p>	

SEMAINES 02

	DATES	GASTRONOMIQUE
SEMAINES 03	<p>lundi 16 janvier 2017</p>	
	<p>mardi 17 janvier 2017</p>	<p>Mise en bouche Cake moelleux au saumon - crabe et crème d'aneth ♦♦♦ Quiche aux carottes glacées émulsion verte Ou St jacques poellées beurre blanc - compotée d'endives ♦♦♦ Jambonnette de volaille farcie, sauce forestière, tagliatelles vertes Ou Trilogie cabillaud, caviar d'aubergine, petits légumes, pommes safranées ♦♦♦ Gaufres aux fruits rouges Ou Le dessert du Roy ♦♦♦ Mignardises Assortiment de choux</p>
	<p>mercredi 18 janvier 2017</p>	<p>Mise en bouche Madeleine au camembert ♦♦♦ Vice versa de boudin noir aux pommes Granny Smith caramélisées et salade de légumes maraîchers Ou Moules de Bouchot et crevettes bouquet en écume safranée au coco et légumes des jardins bretons ♦♦♦ Brochette de Saint-Jacques en croûte d'algues au kaki, émulsion d'agrumes et tomates et purée de patates douces Ou Millefeuille de filet mignon de porc à l'andouille de Guéméné , sauce aigre-douce au cidre et mousseline de panais et ananas rôti ♦♦♦ Notre version de la tarte normande et sa chantilly à la vanille bourbon , chips de pommes et caramel au beurre salé Ou Crêpes Suzette réalisées par le Maître d'Hôtel au guéridon ♦♦♦ Mignardises Cigarettes au citron</p>
	<p>jeudi 19 janvier 2017</p>	<p>Sauce Nantua avec sa quenelle Ou Entrée du jour ♦♦♦ Filet de sandre entre polenta et légumes du moment Ou Canard en deux cuissons, sauce aigre douce et ses garnitures ♦♦♦ Crèmeux au chocolat noir tuile et crème anglaise à l'orange Ou Tarte aux fruits</p>
	<p>vendredi 20 janvier 2017</p>	

	DATES	GASTRONOMIQUE
SEMAINES 04	<p>lundi 23 janvier 2017</p>	
	<p>mardi 24 janvier 2017</p>	<p>Mise en bouche Paillason de pomme de terre et mousse d'avocat ♦♦♦ Vol-au-vent de volaille Ou 5 Huîtres chaudes épinards et sabayon ♦♦♦ Dos de cabillaud pochés beurre blanc à la crème de coco riz créole purée de patate douce Ou Canard aux épices et citron confit, légumes braisés cuits en cocotte ♦♦♦ Brioche en pain perdu, symphonie d'agrumes Ou Clafoutis déstructuré à la banane, coulis de mangue et sorbet banane ♦♦♦ Mignardises Financier</p>
	<p>mercredi 25 janvier 2017</p>	<p>Mise en bouche ♦♦♦ Le tartare de bœuf préparé par le Maître d'hôtel au guéridon Ou Œuf de poules élevés en plein air préparé en meurette aux raviolis d' escargots et champignons, cristalline de chou vert ♦♦♦ Limande-sole et truite en 2 cuissons, au vin rouge et vin blanc, lardons, pleurotes et mousseline de céleri. Ou La joue de bœuf confite au pinot noir, pleurotes et lard paysan, déclinaison gourmande de pommes de terre ♦♦♦ Entremets "macaron" cassis , mousse au chocolat blanc et sauce anglaise à la violette (découpé par le Maître d'hôtel au guéridon) Ou Poire pochée Belle Dijonnaise et ses choux au craquelin et chantilly à la vanille Bourbon, Kir comme Félix l'avait imaginé en gelée ♦♦♦ Mignardises</p>
	<p>jeudi 26 janvier 2017</p>	<p>Soupe de moule et légumes côtiers Ou Crème de petits pois, raviolis de chèvre gorgonzola ♦♦♦ Lotte Normande au cidre Ou Râble de lapin farci, jus aux herbes ♦♦♦ Plateau de fromages Ou Paris Brest</p>
	<p>vendredi 27 janvier 2017</p>	

	DATES	GASTRONOMIQUE
SEMAINES 05	<p style="text-align: center;">lundi 30 janvier 2017</p>	
	<p style="text-align: center;">mardi 31 janvier 2017</p>	<p style="text-align: center;"> Mise en bouche Guacamole croustillant ♦♦♦ Tagliatelles de légumes aux moule à la citronnelle émulsion de gingembre Ou Foie gras poêlé sur pain perdu compote d'oignons rouges ♦♦♦ Canard poudré d'épices et citron confit, légumes braisés cuits en cocott Ou en cours de création ♦♦♦ Religieuse caramel, beurre salé Ou Clafoutis déstructuré à la banane, coulis de mangue et sorbet banane ♦♦♦ Mignardises Mini aumônière aux pommes et caramel beurre salée </p>
	<p style="text-align: center;">mercredi 1 février 2017</p>	<p style="text-align: center;"> Mise en bouche En cours de création ♦♦♦ Œuf poché de poules élevées en plein air en salade lyonnaise à la saucisse de Morteau et son croûton ailé au Saint-Marcellin Ou Le brochet en quenelle sur une Duxelles et sa sauce crustacés ♦♦♦ Filet d'omble-chevalier doré aux graines de sésame et polenta au beaufort en tarte fine, émulsion de mélisse Ou Foie de veau au poivre et vinaigre de Xérès, pommes lyonnaise ♦♦♦ Marquise au chocolat, crème anglaise et croustillant aux agrumes Ou Ile flottante aux pralines rose et sa madeleine au miel ♦♦♦ Mignardises En cours de création </p>
	<p style="text-align: center;">jeudi 2 février 2017</p>	<p style="text-align: center;"> Œufs en meurette au Beaujolais, salade et saucisson poché Ou Crumble de moules et pétoncles aux épinards et curry ♦♦♦ Filet de rouget, beurre émulsionné aromatisé et ses garnitures Ou Médaillon de porc au vinaigre lamelle de pomme de terre ♦♦♦ Plateau de fromages Ou Ile flottante sur cake au miel et sa crème anglaise à la praline </p>
	<p style="text-align: center;">vendredi 3 février 2017</p>	

5	DATES	GASTRONOMIQUE
	lundi 20 février 2017	
	mardi 21 février 2017	<p>Mise en bouche</p> <p>♦♦♦</p> <p>Petits filets de rougets en escabèche, quelques agrumes et tagliatelles de légumes marinés</p> <p>Ou</p> <p>Vol-au-vent aux fruits de mer</p> <p>♦♦♦</p> <p>Carré d'agneau rôti, légumes d'hiver</p> <p>Ou</p> <p>Pavé de julienne en écailles de pomme de terre, graines de boulgour aux légumes, émulsion de vin blanc</p> <p>♦♦♦</p> <p>Tarte aux poires crème d'amande</p> <p>Ou</p> <p>Paris Brest</p> <p>♦♦♦</p> <p>Mignardises</p> <p>Truffes chocolat aux pistaches</p>
	mercredi 22 février 2017	<p>Mise en bouche</p> <p>Cervelle de canut</p> <p>♦♦♦</p> <p>Brouillade d'œufs en tartelette croustillante au jambon de Bayonne et mini-salade gourmande au foie gras</p> <p>Ou</p> <p>Piquillos farcis au haddock en nage de crustacés, croûton à l'émulsion pimentée</p> <p>♦♦♦</p> <p>Poulet fermier des Landes rôti aux pleurotes, une simple purée de pdt et purée de poires au vin, jus corsé à l'armagnac</p> <p>Ou</p> <p>Filet de maigre en croûte de chorizo, émulsion aux salicornes et tomates et fine tarte de piperade aux olives noires</p> <p>♦♦♦</p> <p>Croustillant de pommes flambées à l'armagnac comme une tourtière landaise et son parfait glacé à la vanille Bourbon</p> <p>Ou</p> <p>Chocolat en textures au piment d'Espelette</p> <p>♦♦♦</p> <p>Mignardises</p> <p>Tarte au quemeau</p>
	jeudi 23 février 2017	<p>Brochette de piquillos à la brandade</p> <p>Ou</p> <p>Entrée du jour</p> <p>♦♦♦</p> <p>Turbotin sauce crustacé, Risotto</p> <p>Ou</p> <p>Suprême ou cuisse de poulet landais juste sauté cerise (Beltxa) au vin</p> <p>♦♦♦</p> <p>Fondant chocolat et sa glace de passage à Espelette</p> <p>Ou</p> <p>Tartelette au citron</p>
	vendredi 24 février 2017	

	DATES	GASTRONOMIQUE
SEMAINES 09	lundi 27 février 2017	
	mardi 28 février 2017	<p style="text-align: center;"> Mise en bouche Crêpe de saumon - brunoise de légumes *** Raviole aux légumes, émulsion au fromage Ou Petits filets de rougets en escabèche aux agrumes, tagliatelles de légumes marinés *** Pavé de julienne en écailles de pomme de terre, graines de boulgour aux légumes, émulsion de vin blanc Ou Selle d'agneau farcie et son jus, Coco de Paimpol, pomme Dauphine *** Moelleux au chocolat, fruits flambés Ou Dôme panaccota chocolat blanc *** Mignardises Assortiment de tartelettes </p>
	mercredi 1 mars 2017	<p style="text-align: center;"> Mise en bouche Verrine de légumes croquants et aioli *** Tarte fine Riviera aux légumes crus et cuits , émulsion de tapenade et copeaux de parmesan Ou Sardine en tempura, crème de petits pois à la sarriette, tartare de tomate et son croûton de sauce bagna cauda *** Cuisse de lapin en Parmentier au romarin, légumes des jardins niçois et pesto Ou Filet de daurade royale clouté d'olives, fine tarte de mozzarella comme une caprese, sauce vierge *** Déclinaison autour des agrumes comme à Menton : gelée au pamplemousse et orange et tarte au citron déstructurée Ou Tarte aux abricots et pistaches et sa chantilly à la lavande *** Mignardises Biscotti aux amandes </p>
	jeudi 2 mars 2017	<p style="text-align: center;"> Œufs brouillés aux saveurs gourmandes du sud ouest Ou Assiette de saumon fumé *** Filet de cabillaud au chorizo, légumes Landais en compotée Ou Filet mignon en croute de feuilletée, jus court *** Pomme caramélisée à l'Armagnac sur pâte sucrée glace vanille sauce réduite au vin rouge Ou Crêpes soufflées à l'orange </p>
	vendredi 3 mars 2017	

SEMAINES 10	DATES	GASTRONOMIQUE
	lundi 6 mars 2017	
	mardi 7 mars 2017	<p>Mise en bouche Beignet de courgette, sauce tomate ♦♦♦ Poireaux sauce gribiche et œuf mollet, tuile de lard Ou Vol-au-vent aux fruits de mer ♦♦♦ Thon, légumes sautés au wok, sauce satay Ou Souris d'agneau braisée, semoule et légumes à l'orientale ♦♦♦ Saint-Honoré aux pommes Ou Macarons ♦♦♦ Mignardises Canelés bordelais</p>
	mercredi 8 mars 2017	<p>Mise en bouche En cours de création ♦♦♦ Assiette de charcuterie alsacienne Ou La truite en tartare aux herbes du potager et citron vert, crème au raifort d'Alsace ♦♦♦ Magret de canard rôti aux pommes et aïelles, échalote confite et pommes Maxim's Ou Le dos de saumon rôti au gewurztraminer et maraîchère de légumes aux lardons, choucroute d'Alsace ♦♦♦ Brochette virtuelle à l'ananas rôti, bredele d'Alsace et crème au kirsch Ou Comme une forêt noire, notre truffe au chocolat et griottines et sa sauce vanille Bourbon ♦♦♦ Mignardises En cours de création</p>
	jeudi 9 mars 2017	<p>Sauce Nantua avec sa quenelle Ou Crème Dubarry safranée aux pétoncles ♦♦♦ Filet de sandre entre polenta et légumes du moment Ou Cuisse de volaille farcie cuite au sautoir, farandole de garnitures ♦♦♦ Plateau de fromages Ou Crèmeux au chocolat noir tuile et crème anglaise à l'orange</p>
vendredi 10 mars 2017		

SEMAINES 11	DATES	GASTRONOMIQUE
	<p>lundi 13 mars 2017</p>	
	<p>mardi 14 mars 2017</p>	<p>En cours de création</p> <p>♦♦♦</p> <p>Ou</p> <p>♦♦♦</p> <p>Ou</p> <p>♦♦♦</p> <p>Ou</p> <p>♦♦♦</p> <p>Mignardises</p>
	<p>mercredi 15 mars 2017</p>	<p>Moules de Bouchot et crevettes bouquet en écume safranée au coco et légumes des jardins bretons</p> <p>♦♦♦</p> <p>Brochette de Saint-Jacques en croûte d'algues au kaki, émulsion d'agrumes et tomates et purée de patates douce</p> <p>♦♦♦</p> <p>Crêpes Suzette réalisées par le Maître d'Hôtel au guéridon</p>
	<p>jeudi 16 mars 2017</p>	<p>Œufs en meurette au, Beaujolais salade et saucisson poché</p> <p>Ou</p> <p>Croustade d'œuf mollet provençale</p> <p>♦♦♦</p> <p>Filet de sole en deux sauces, trilogie de garnitures</p> <p>Ou</p> <p>Médaille de porc au vinaigre, lamelle de pommes de terre</p> <p>♦♦♦</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Ou</p> <p>Ile flottante sur cake au miel et sa crème anglaise à la praline</p>
	<p>vendredi 17 mars 2017</p>	

	DATES	GASTRONOMIQUE
SEMAINES 12	lundi 20 mars 2017	
	mardi 21 mars 2017	<p>Mise en bouche En cours de création ♦♦♦</p> <p>Ou</p> <p>♦♦♦</p> <p>Ou</p> <p>♦♦♦</p> <p>Ou</p> <p>♦♦♦</p> <p>Mignardises</p>
	mercredi 22 mars 2017	<p>Œuf de poules élevées en plein air préparé en meurette aux raviolis d'escargots et champignons, cristalline de chou vert ♦♦♦</p> <p>Limande-sole et truite en 2 cuissons, au vin rouge et vin blanc, lardons, pleurotes et mousseline de céleri. ♦♦♦</p> <p>Poire pochée Belle Dijonnaise et ses choux au craquelin et chantilly à la vanille Bourbon, Kir comme Félix l'avait imaginé en gelée</p>
	jeudi 23 mars 2017	<p>Tartare de saumon chou blanc au raifort Ou</p> <p>Entrée du jour ♦♦♦</p> <p>Filet de rouget, beurre émulsionné aromatisé et ses garnitures Ou</p> <p>Magret sauce aigre-douce aux baies rouges pomme du verger et du jardin ♦♦♦</p> <p>Forêt noire à notre façon Ou</p> <p>Tarte au chocolat et caramel beurre salé, crème anglaise</p>
	vendredi 24 mars 2017	

SEMAINES 13	DATES	GASTRONOMIQUE
	<p>lundi 27 mars 2017</p>	
	<p>mardi 28 mars 2017</p>	<p>Mise en bouche En cours de création ♦♦♦ Ou ♦♦♦ Ou ♦♦♦ Ou ♦♦♦ Mignardises</p>
	<p>mercredi 29 mars 2017</p>	<p>Brouillade d'œufs en tartelette croustillante au jambon de Bayonne et mini-salade gourmande au foie gras ♦♦♦ Poulet fermier des Landes rôti aux pleurotes, une simple purée de pdt et purée de poires au vin, jus corsé à l'armagnac ♦♦♦ Chocolat en textures au piment d'Espelette</p>
	<p>jeudi 30 mars 2017</p>	<p>Sauce Nantua avec sa quenelle Ou Crème de lentilles aux coquillages ♦♦♦ Filet de sandre entre polenta et légumes du moment Ou Pièce de veau, sauce par déglçage et ses garnitures ♦♦♦ Crèmeux au chocolat noir tuile et crème anglaise à l'orange Ou Dessert du jour</p>
	<p>vendredi 31 mars 2017</p>	