

SEMAINE 38

DATES	Formules proposées	
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
LUNDI 18-sept.-17	<p>Hareng pommes à l'huile revisité *****</p> <p>Saumon en peau croustillante, beurre nantais *****</p> <p>Crème de citron meringuée</p>	<p>A définir *****</p> <p>Suprême de volaille sauté, jardinière de légumes d'Ile de France, pommes duchesse *****</p> <p>A définir</p>
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
MARDI 19-sept.-17	A définir	A définir
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
MERCREDI 20-sept.-17	<p>Salade de tomates mozzarella et pesto ou La salade russe comme Lucien Olivier l'aurait aimé à l'Ermitage *****</p> <p>Filet mignon et chipolatas sautés au poivre, déclinaison de carottes au gingembre ou Pavé de saumon, salade verte sauce vièrge *****</p> <p>Choux chantilly</p>	<p>Potage cultivateur *****</p> <p>Tartare de tomates, mousse de chèvre *****</p> <p>Tarte aux pommes</p>
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
JEUDI 21-sept.-17	<p>Tourte provençale ou Quiche aux fruits de mer *****</p> <p>Escalope de veau forestière, écrasé de pommes de terre, ciboulette ou Pavé de lieu poché sauce bercy *****</p> <p>Crème de fruits rouges passion</p>	<p>Macédoine de légumes *****</p> <p>Darne de colin, tomate rôtie, riz blanc *****</p> <p>A définir</p>
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
VENDREDI 22-sept.-17	<p>Tartare de maquereau *****</p> <p>Emincé de dinde au paprika, semoule aux légumes *****</p> <p>Profiterolles</p>	<p>Tarte aux oignons *****</p> <p>Cabillaud à l'étouffé *****</p> <p>A définir</p>

SEMAINE 39

DATES	Formules proposées	
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
LUNDI 25-sept.-17	<p>Tarte fine compotée d'oignons et boudin blanc *****</p> <p>Filet de canard basse température, gratin de pommes de terre *****</p> <p>Tube de ziz au lait, à la fraise</p>	<p>Soufflé aux fruits de mer *****</p> <p>Bar glacé à la mozzarella, olives noires, billes de légumes glacés et purée de pommes de terre *****</p> <p>A définir</p>
MARDI 26-sept.-17	<p>Melon de Nérac rôti, gambas flambées au pastis, pesto et salade d'herbes *****</p> <p>Le bar à la bordelaise, confit d'échalotes, palets de pommes au safran et croustillant de sésame *****</p> <p>Confit de légumes et sa glace framboise</p>	
MERCREDI 27-sept.-17	<p>Tartine de chèvre au miel *****</p> <p>Goujonnettes de merlan panées aux noisettes, sauce tartare, pommes purée à la pointe de moutarde à l'ancienne et bulots concassés ou Filet mignon de porc sauce moutarde, flan de courgettes, purée de carottes *****</p> <p>Crème brûlée et ses cookies aux trois chocolats</p>	<p>Quiche aux légumes *****</p> <p>Hachis parmentier, salade verte *****</p> <p>Mousse au chocolat, tuile aux amandes</p>
JEUDI 28-sept.-17	<p>Feuilleté de chèvre aux épinard ou Goujonnettes de poisson sauce tartare ou Salade de pommes de terre et pignons ou Salade de saumon fumé aux agrumes *****</p> <p>Dos de saumon grillé, beurre aneth et oives ou Blanquette de dinde sauce suprême au curry, riz créole ou Curry d'agneau riz madras *****</p> <p>Légèreté vanille, sorbet framboise</p>	<p>Tarte aux champignons *****</p> <p>Bavette, échalotes, pommes sautées *****</p> <p>A définir</p>
VENDREDI 29-sept.-17	<p>Assortiment de crudités ou Gnocchi à la parisienne aux courgettes et crevettes *****</p> <p>Bavette à l'échalotes, pommes rissolées ou Dos de cabillaud meunière pomme au four et carottes au cumin *****</p> <p>Chaud froid chocolat vanille</p>	<p>Tartare de maquereaux au condiment vert *****</p> <p>Poulet rôti, gâteau de tomates et chèvre, pâtes fraîches *****</p> <p>A définir</p>

SEMAINE 40

DATES	Formules proposées	
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
LUNDI 2-oct.-17	<p>A définir ***** Dos de cabillaud poché sauce vin blanc, légumes glacés ***** Duo praliné</p>	<p>Velouté de laitue aux châtaignes, tuile de jambon sec ***** Magret de canard au miel, gratin de pommes de terre au Cantal ***** Crème brûlée à la verveine</p>
MARDI 3-oct.-17	<p>Soupe au pistou ***** Fricassée de volaille, riz aux petits légumes ***** Boule de chocolat aux éclats de noisettes</p>	
MERCREDI 4-oct.-17	<p>Beignet de crevettes bouquet à la coriandre, chutney de mangue quelques pousses ou Quiche Lorraine ou Wrap de légumes croquants, goujonnettes de volaille sauce au yaourt ***** Le sandre, sauce comme une américaine, cocotte de légumes ou Le filet mignon de porc comme en Asie ***** Fondant au chocolat ou Poire au vin</p>	<p>Quiche aux légumes ***** Escalope de volaille, tagliatelles, sauce curry ***** Mousse au chocolat, tuile aux amandes</p>
JEUDI 5-oct.-17	<p>Quiche aux poireaux crémeux et fromage, mesclun de salade ou Moules marinière ou Potage Saint-Germain ou Velouté dubarry ***** Escalope de volaille viennoise ou Suprême de poulet rôti, jus aux pleurotes, sauté de légumes ou Rôti de porc, jardinière de légumes ou Poularde pochée à l'indienne ***** Velouté poire chocolat</p>	<p>Œuf cocotte à la crème ***** Spaghetti napolitaine ***** A définir</p>
VENDREDI 6-oct.-17	<p>Quiche au légumes ou Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre ***** Poulet sauté vallée d'Auge, riz créole ou Dos de saumon rôti sauce aux herbes et riz créole ***** Elégance fruitée</p>	<p>Soupe au fenouil, condiment acidulé ***** Bœuf stroganoff pommes persillées</p>

SEMAINE 41

DATES	Formules proposées	
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
LUNDI 9-oct.-17	<p>Dos de saumon à l'unilatérale, fondue de poireaux *****</p> <p>Sot l'y laisse de volaille, penne comme un risotto *****</p> <p>Pommes en crumble, glace vanille ou Frissons d'agrumes</p>	<p>Tomate moscovite *****</p> <p>Dos de saumon à la provençale, fine tartelette de piperade *****</p> <p>Tarte meringuée, passion chocolat</p>
MARDI 10-oct.-17	<p>Crêpe épaisse, saumon fumé et condiments *****</p> <p>Sandre en écailles de bonottes, compotée de chou, beurre nantais *****</p> <p>Tube de dessert aux fruits</p>	<p>Salade fraîcheur marine *****</p> <p>Parmentier de canard *****</p> <p>A définir</p>
MERCREDI 11-oct.-17	<p>Beignet de crevettes bouquet à la coriandre, chutney de mangue, quelques pousses ou Wrap de légumes croquants, goujonnettes de volaille sauce au yaourt *****</p> <p>Le sandre, sauce comme une américaine, cocotte de légumes ou La joue de bœuf au pinot noir, cacao et confiture d'oignons, écrasé de pommes de terre et lard paysan ou Le filet mignon de porc comme en Asie *****</p> <p>Déclinaison gourmande de tartes</p>	<p>Quiche aux légumes *****</p> <p>A définir *****</p> <p>Mousse au chocolat, tuiles aux amandes</p>
JEUDI 12-oct.-17	<p>Crème dubarry en cappucino ou Œufs brouillés au samon fumé ou Rouleau de printemps au gingembre *****</p> <p>Mignon de cochon, crème infusée au lard, pommes purée, céleri sauté ou Magret de canard à l'orange, Gnocchi à la romaine ou Dos de cabillaud meunière *****</p> <p>Le dessert en colère</p>	<p>Champignons à la grecque *****</p> <p>Filet de volaille sauce roquefort *****</p> <p>A définir</p>
VENDREDI 13-oct.-17	<p>Tartare aux deux saumons *****</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf *****</p> <p>Délice au chocolat et sa glace vanille</p>	<p>Quiche océane *****</p> <p>Saumon à l'unilatérale, beurre blanc aux agrumes pommes *****</p> <p>A définir</p>

SEM maine 42

DATES	Formules proposées	
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
LUNDI 16-oct.-17	<p>Tarte fine comotée d'oignons et boudin blanc ou Pavé de cabillaud en écailles ***** Filet de canard basse température, gratin de pommes de terre ou Dos de saumon à l'unilatérale, fondue de poireaux ***** Carré sensation</p>	<p>Quenelles de merlan, bouillon de coco et citron vert ***** Pavé de cabillaud au curry riz madras aux fruits ***** Déclinaison de choux</p>
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
MARDI 17-oct.-17	<p>Mousseline de potimarron, crème acidulée, chips de lard ou Salade survitaminée ***** La pièce de bœuf, sauce bourguignonne, mousseline et croustillant de pommes de terre ou Fricassée de la mer, riz aux petits légumes ***** Puissance et finesse du chocolat</p>	<p>A définir ***** A définir ***** A définir</p>
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
MERCREDI 18-oct.-17	<p>Salade frêcheur ou La salade russe comme Lucien Oliver l'aurait aimé à l'Ermitage ***** Filet mignon et chipolatas sautés au poivre, déclinaison de carottes au gingembre ou Bœuf bourguignon ***** Crème brulée</p>	<p>Quiche aux légumes ***** Blanquette de volaille, riz aux amandes ***** Mousse au chocolat, tuiles aux amandes</p>
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
JEUDI 19-oct.-17	<p>Quiche aux légumes et cheddar ou Coupe d'avocat aux crevettes sauce cocktail ou Gaspacho andalou ***** Pavé de cabillaud rôti, gratin de chou fleur et champignons, beurre blanc ou Escalope de volaille à la crème, tagliatelles ou Mignon de veau à la normande ***** Saveurs d'autrefois</p>	<p>Gratinée à l'oignon ***** Filet de merlan en croûte d'herbes, sauce tartare pommes vapeur ***** A définir</p>
	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
VENDREDI 20-oct.-17	<p>Brick de légumes au gouda ou Risotto noir mini calamars sauté, sauce aux épices ***** Magret de canard aux olives ou Picatas de porc aux pleurotes, tagliatelles fraîches ***** Composition déstructurée</p>	<p>Tarte fine à la tomate et au chèvre ***** Darne de colin pochée, beurre citronné, pommes persillées ***** A définir</p>