

DATES	Formule proposée
	GASTRONOMIQUE
LUNDI 18-sept.-17	
	GASTRONOMIQUE
MARDI 19-sept.-17	<p>Mise en bouche Sablé au parmesan, drème au miment d'Espelette et copaux de parmesant *****</p> <p>Crème tiède de brocolis, quelque champignons, fourme d'Ambert et crème légère ou Flamiche aux poireaux *****</p> <p>La daurade juste saisie, émulsion de crustacés, risotto aux légumes ou Carré d'agneau en viennoise moutardée, jus perlé, cromesquis de pommes de terre et petite ratatouille *****</p> <p>Tarte aux pommes comme un bouquet de rose</p>
	GASTRONOMIQUE
MERCREDI 20-sept.-17	<p>Mise en bouche Flan de moules de l'aiguillon aux salicornes, crème de mogettes *****</p> <p>Huîtres farcies à la charentaise ou Melon de Nérac rôti, gambas flambées au pastis, pesto et salade d'herbes *****</p> <p>Suprême de volaille du périgord, mousseline de foie gras, polenta au piment d'Espelette, jeunes légumes croquants ou Le bar à la bordelaise, confit d'échalotes, palets de pommes au safran et croustillant de sésame *****</p> <p>Crumble spéculoos de kiwis de l'Adour ou Mini basque, soupe de cerises noires et pruneaux *****</p> <p>Cannelé</p>
	GASTRONOMIQUE
JEUDI 21-sept.-17	<p>Rouleau de printemps, sauce gingembre ****</p> <p>Osso bucco à la milanaise *****</p> <p>Pastilla aux fruits rouges et mousse au chocolat</p>
VENDREDI 22-sept.-17	

SEMAINE 38

SEMAINE 39

DATES	Formule proposée
<p>LUNDI 25-sept.-17</p>	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Brandade de bulots aux algues *****</p> <p style="text-align: center;">Assiette de tapas *****</p> <p style="text-align: center;">La noix de veau en axoa au piment d'Espelette, piquillos de jambon de Bayonne ou Paëlla valenciana *****</p> <p style="text-align: center;">Pastis landais et sa glace vanille ou Gâteau basque à la cerise d'Itxassou</p>
<p>MARDI 26-sept.-17</p>	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Sablé au parmesan, drème au miment d'Espelette et copaux de parmesant *****</p> <p style="text-align: center;">Crème tiède de brocolis, quelque champignons, fourme d'Ambert et crème légère *****</p> <p style="text-align: center;">La daurade juste saisie, émulsion de crustacés, risotto aux légumes ou Carré d'agneau en viennoise moutardée, jus perlé, croustilles de pommes de terre et petite ratatouille *****</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux pommes comme un bouquet de rose</p>
<p>MERCREDI 27-sept.-17</p>	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Le jambon fromage *****</p> <p style="text-align: center;">Crêpe épaisse, saumon fumé et condiments ou Noix de St Brieuc juste saisie, mousseline légère de carottes Gadeceau, croustillant de sarrasin *****</p> <p style="text-align: center;">Sandre en écailles de bonottes, carottes en siflets et coulis de mâche ou Agneau de pré-salés, jus réduit, galette de pommes de terre à l'ail rose, oignon et cébette *****</p> <p style="text-align: center;">Sablé breton, pomme rôtie au beurre salé, crème légère vanillée ou Kouign-amann, gelée de cidre et crèmeux chouchen *****</p> <p style="text-align: center;">Petit gâteau nantais</p>
<p>JEUDI 28-sept.-17</p>	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Crème de champignons aux noix et beignets soufflés *****</p> <p style="text-align: center;">Rouget farci, mini ratatouille, polenta crémeuse, beurre fondu à l'orange *****</p> <p style="text-align: center;">Crème brûlée à la pistache</p>
<p>VENDREDI 29-sept.-17</p>	

SEMAINE 40

DATES	Formule proposée
LUNDI 2-oct.-17	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Huître de pleine mer, bisque de crustacés en infusion de cèpes ***** Velouté de châtaignes de la cour d'Italie ***** Omelette Louis XV et ses côtelettes de pintae en robe de chambre ***** Dessert à définir</p>
MARDI 3-oct.-17	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Cromesquis d'escargot, confiture de tomate ***** So Nice, salade niçoise revisitée ***** Le turbotin, sauce comme une américaine, cocotte de légumes ou Mijoté de joues de bœuf à l'orange, vraies tagliatelles ***** Tartelette citronnée et meringuée</p>
MERCREDI 4-oct.-17	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Cuisses de grenouilles en persillade ***** Gâteau de foies de volailles et sauce tomates comme au bouchon ou Diots et pommes en abondance en fine tartellette, quelques pousses de roquette ***** Omble chevalier, sauce au vin rouge de Savoie, crozets comme un risotto ou Filet de veau rôti en cocotte, vrai jus, quelques champignons, gratin dauphinois ***** Délice ardéchois, pommes billes et coulis de nougat ***** Mini tarte aux noix et au miel</p>
JEUDI 5-oct.-17	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre ***** Jambonnette de caranrd à l'orange, gratin de pommes de terre ***** Fromage blanc aux fruits rouges, écume de pamplemousse</p>
VENDREDI 6-oct.-17	

SEMAINE 41

DATES	Formule proposée
LUNDI 9-oct.-17	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Empanadas *****</p> <p style="text-align: center;">Trio de poisson argentin en escabèche ou Cassolette de calamars *****</p> <p style="text-align: center;">Parillada arentina de viandes et garnitures, sauce chimichurri *****</p> <p style="text-align: center;">Pasta flora et sa glace coco</p>
	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Cromesquis d'escargot, confiture de tomate *****</p> <p style="text-align: center;">So Nice, salade niçoise revisitée *****</p> <p style="text-align: center;">Le turbotin, sauce comme une américaine, cocotte de légumes ou Mijoté de joues de bœuf à l'orange, vraies tagliatelles *****</p> <p style="text-align: center;">Tartelette citronnée et meringuée</p>
MERCREDI 11-oct.-17	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Gougère au chaource *****</p> <p style="text-align: center;">Mousseline de potimarron, crème acidulée et chips de lard ou Le vrai œuf meurette, mouillette charolaise *****</p> <p style="text-align: center;">Pièce de bœuf sauce bourguignonne, mousseline et croustillant de pommes de terre ou Dos de cabillaud au chablis, cocotte de légumes *****</p> <p style="text-align: center;">La poire belle dijonnaise ou Vacherin cassis *****</p> <p style="text-align: center;">Biscuit au marc de Bourgogne</p>
	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Rouleau de printemps, sauce gingembre ****</p> <p style="text-align: center;">Osso bucco à la milanaise *****</p> <p style="text-align: center;">Pastilla aux fruits rouges et mousse au chocolat</p>
VENDREDI 13-oct.-17	

SEMAINE 42

DATES	Formule proposée
	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Caponata de fenouil ***** Penne aux antipasti ***** Maquereau rôti en croustillant de basilic, émulsion aux olives et pignons, risotto au mascarpone ou Bisteca fiorentina et ses garnitures à l'assiette ***** Parfait glacé ou Tiramisu amaretto</p>
	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Tartellette tiède à la tomate et œuf poché ***** Sole farcie, sauce vin blanc, farendole de légumes ou Canon de lapin farci et braisé, gratin de macaroni ***** Baba à la citronnelle, crème vanille et rhum, coulis de mangue ***** Mignardises Sablé au citron et chantilly</p>
	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche Fougasse aux olives ***** Légumes du soleil en petits farcis provençaux ou L'aioli provençal ***** Filet de loup au pistou, garniture comme un pan bagnat ou Gardianne de taureau de camargue en crumble ***** Les oreillettes comme un millefeuille, crème légère de calisson d'Aix ou Le tout citron de Menton ***** Croquets provençaux</p>
	<p style="text-align: center;">GASTRONOMIQUE</p> <p style="text-align: center;">Crème de champignons aux noix et beignets soufflés ***** Rouget farci, mini ratatouille, polenta crémeuse, beurre fondu à l'orange ***** Crème brûlée à la pistache</p>
<p style="text-align: center;">VENDREDI 20-oct.-17</p>	