

| | |
|---------|------|
| Service | Midi |
|---------|------|

| Date | Destination | Plat | Description | |
|-----------------------|--|-------------|---|--|
| lundi 11 mars 2019 | Brasserie | Entrée | Talmouses à la bragation | |
| | | Plat | Bœuf bourguignon et pommes vapeur | |
| | | Dessert | Dessert du jour | |
| | Gastronomie | Entrée | Quiche aux variations de canard Salade landaise | |
| | | Plat | Fricassée de volaille, riz pilaf La lotte, coulis de crustacés, garniture du marché, Mignon de veau aux champignons, pâtes fraîches | |
| | | Dessert | Tartelette aux pommes à l'Alsacienne Autour du Macaron | |
| mardi 12 mars 2019 | Brasserie | Entrée | Assortiment de poissons fumés sur lit de mesclun, crème acidulée | |
| | | Plat | Onglet sauce Roquefort, pommes de terre purée mousseline, carottes tournées glacées, champignons poêlés | |
| | | Dessert | Riz à l'impératrice | |
| | Gastronomie | Entrée | Filets de maquereau en deux cuissons, purée de petits pois et sauce vierge Tarte fine aux échalotes confites, boudin blanc, crème de moutarde | |
| | | Plat | Filets de rougets, sauce vin rouge, et ses garnitures Le suprême de volaille farci, jus corsé, quelques lentilles | |
| | | Dessert | Café gourmand Croquant de rouge au jus acidulé | |
| mercredi 13 mars 2019 | Bistronomie | Entrée | Gnocchi à la Parisienne Millefeuille chèvre et noix et sa salade d'herbes saint jacques sauté au tandori, mousseline de patate douce | |
| | | Plat | Duo de poisson sauce américaine Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise | |
| jeudi 14 mars 2019 | Bistronomie | Entrée | Bruschetta au chèvre et jambon Œuf farci chimay œufs pochés Bayonnaise Soupe de poissons | |
| | | | Plat | Blanquette de veau à l'ancienne Brochettes de bœuf grillé /beurre MH ,chips Cuisse de canette mijotée à la Guinness et au miel et purée de patates douces. |
| | | | Dessert | Choux à la crème vanille et fruits du moment Duo de mousse de fruits et son granité à la menthe |
| | | Bistronomie | Entrée | Vol au vent marinière brochette de st jacques sautées au tandori et sa mousseline de patate douce Œufs cocotte aux asperges |
| Plat | pavé de bar et sa sauce vierge et son risotto de quinoa Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, tian de légumes | | | |
| vendredi 15 mars 2019 | Bistronomie | Plat | Magret de canard sauté, sauce gastrique, et ses garnitures | |
| | | Dessert | Poire tout chocolat Tartelette aux fruits | |
| lundi 18 mars 2019 | Brasserie | Entrée | Bouchées à la reine | |
| | | Plat | Poulet rôti au thym, pommes de terre sautées | |
| | | Dessert | Dessert du jour | |
| | Gastronomie | Entrée | Maquereau et fenouil, vinaigrette tiède au yuzu Tarte fine à la daurade, mini ratatouille à la coriandre | |
| | | Plat | Emincé de volaille aux champignons, haricots verts, écrasée de pommes de terre Filet de bar à la plancha, coulis de poivrons et risotto Rables de lapin farcis, flan de légumes | |
| | | Dessert | Ronde des glaces Tartelette au chocolat et noisettes caramélisées | |
| mardi 19 mars 2019 | Brasserie | Entrée | Coleslaw aux crevettes et aux herbes | |
| | | Plat | Magret de canard, pommes sarladaises, haricots verts au beurre, tomates provençales | |
| | | Dessert | Ile flottante et son caramel | |
| | Gastronomie | Entrée | Crème de potiron et ses ravioles aux champignons et au rocamadour Tourte au poireau et au Diot de Savoie, sauce porto | |
| | | Plat | Filet de canard, sauce aigre douce et légumes croquants Râble de lapin farci, sauce gastrique et ses garnitures | |
| | | Dessert | Carré de tuiles au chocolat Tartelette fine aux fruits frais | |

| | | | |
|-----------------------|-------------|--|--|
| mercredi 20 mars 2019 | Brasserie | Entrée | Quiche au cheddar |
| | | Plat | fish and chips |
| | | Dessert | Tarte citron meringué |
| | Gastronomie | Entrée | Soufflé au roquefort So Nice, salade niçoise et son toast à la tapenade Tortilla au magret fumé |
| | | Plat | Dos de lieu, vierge de légumes à la citronnelle et son toast à la fraîcheur de fenouil jambonnette de volaille aux fruits secs gratin de pommes de terre |
| | Dessert | mille feuille vanille mini basque et pruneaux Tiramisu framboise | |
| | | | |
| jeudi 21 mars 2019 | Bistronomie | Entrée | Feuilleté aux figues, duo de chèvre Saumon mariné citron vert, coulis de poivrons |
| | | Plat | Aioli provençal Joue de bœuf bourguignonne ,tagliatelle Navarin d'Agneau Jardinière de Légumes Pommes rôties Sauté de dinde au curry, riz madras |
| | Dessert | Comme une religieuse au citron et aux framboises, coulis de fruits rouges forêt noire Macarons framboise et sa glace à la menthe Tarte Alsacienne | |
| | | | |
| vendredi 22 mars 2019 | Bistronomie | Entrée | Brochette Thaï de volaille, bohémienne de légumes Rouleau croustillant aux parfums asiatiques |
| | | Plat | Cari de poulet, riz pilaf |
| | Plat | Espadon, câpres et olives Rouget, sauce vin blanc, garnitures croustillantes | |
| | Dessert | Tartelette au chocolat, glace vanille, tuile | |
| lundi 25 mars 2019 | Brasserie | Entrée | Tartine façon bruschetta |
| | | Plat | Escalope milanaise, spaghettis napolitaine |
| | Dessert | Beignets d'ananas et de bananes | |
| | Gastronomie | Entrée | Bouillon de volaille épicé, bohémienne de légumes et œuf poché |
| Plat | | Le carrelet en deux cuissons, émulsion d'une sauce crustacés, quelques légumes Matelote de poissons à la marinière | |
| | Dessert | Coco mangue Tiramisu | |
| mardi 26 mars 2019 | Brasserie | Entrée | Quiche au saumon et sa salade verte |
| | | Plat | Poulet sauté chasseur |
| | Dessert | Choux Chantilly pralinés | |
| | Gastronomie | Entrée | Croustade de fruits de mer |
| Plat | | Filet de bar à la plancha, coulis de poivrons et risotto Joue de porc en ragoût à brun et ses garnitures | |
| | Dessert | Rond de chocolat au lichée Tartelette au chocolat et noisettes caramélisées | |
| mercredi 27 mars 2019 | Bistronomie | Entrée | Aumônière de moules aux pommes escargots sautés à l'ail Flan de moules de l'aiguillon aux salicornes, crème de mogette Tortellini au pesto de courgette |
| | | Plat | dos de cabillaud tomate basilic /risotto Le dos de cabillaud au Chablis, cocotte de légumes Magret de canard au poivre vert Pavé de cabillaud tomate/Basilic, risotto |
| | Dessert | Millefeuille aux framboises et crème pistache Baba au rhum Far au pomme | |
| | | | |
| jeudi 28 mars 2019 | Bistronomie | Entrée | Feuilleté aux légumes, crème de champignons raviole de volaille Risotto champignons |
| | | Plat | Fricassée de volaille, pâtes fraîches Le bar à la Bordelaise, confit d'échalotes, palets de pomme au safran et croustillant de sésame |
| | Dessert | Ile flottante Profiteroles Tarte aux pommes comme un bouquet de roses et sa boule de glace vanille | |
| | | | |

| | | | |
|------------------------------|--------------------|--|---|
| lundi 1 avril 2019 | Brasserie | Entrée | Macédoine de légumes |
| | | Plat | Poulet rôti, pommes croquettes, poêlée forestière |
| | Gastronomie | Entrée | Crêpes soufflées au roquefort Macédoine de légumes T P Bien-être |
| | | Plat | Tartare de daurade framboise et poivre de Timut Pavé de maigre, jus de viande et mojettes tomates cumin T P Bien-être |
| | | Dessert | Dessert de légumes confits et sa glace framboise T P Bien-être |
| mardi 2 avril 2019 | Brasserie | Entrée | Moules à la crème |
| | | Plat | Ballotine de volaille |
| | Gastronomie | Dessert | Riz au lait à la cannelle |
| | | Entrée | Œuf poché meurette |
| | | Plat | Crème de potiron et ses ravioles aux champignons et au rocamadour Volaille fermière farcie à l'aigre douce fruitée, quelques légumes |
| | | Dessert | Joue de bœuf en gardianne aux olives et riz de Camargue Velouté glacé de légumes anisés |
| | | Entrée | Quiche saumon roquefort |
| | | Plat | joue de porc basquaise/pâte fraîche |
| mercredi 3 avril 2019 | Brasserie | Dessert | Eclairs café chocolat |
| | Gastronomie | Entrée | aioli provençal gratin de pommes de terre Crème de petits pois à la menthe, son toast au haddock et crème citronnée. |
| Plat | | jambonnette de volaille aux fruits secs Navarin printanier Paupiette de veau Pavé de saumon à l'oseille | |
| Dessert | | baba façon mojito Soufflé au chocolat Tarte aux pommes en bouquet de roses et sa boule de glace vanille | |
| jeudi 4 avril 2019 | Bistronomie | Entrée | Macédoine de légumes mayonnaise Quiche chèvre ,tomate basilic |
| | | Plat | Ballotine de truite au vin rouge Cassoulet Navarin d'agneau aux pommes et tomates confites steak au poivre ,pommes gaufrettes |
| | | Dessert | Panacotta et coulis de fruits Tarte aux pommes comme un bouquet de roses et sa boule de glace vanille Tarte feuilletée aux fruits Tube de Chocolat glacé aux quatre épices |
| | | Entrée | Courgettes parfumées au curry en crumble de parmessan Tartellette tiède à la tomate et œuf poché |
| | | Plat | filet de bœuf sauté, choux de bruxelle |
| vendredi 5 avril 2019 | Bistronomie | Plat | Filet de barbue sauce vin blanc et tomate Sole farcie, sauce vin blanc, farandole de légumes |
| | | Dessert | Cygne à la crème vanillé Pastis gascon tartelette au chocolat et sa vinaigrette aux fruit exotique et sorbet passion |
| lundi 8 avril 2019 | Bistronomie | Entrée | Crêpe farcie façon ficelle Picarde Quiche aux fruits de mer T P Bien-être |
| | | Plat | Brochette de volaille , poêlée de légumes T P Bien-être |
| | | Dessert | Crème brûlée au citron, tuile au miel mousse de fraise au citron vert Savarin à la crème T P Bien-être |
| | | Entrée | Assortiment de salades et herbes potagères, croûtons au piment d'Espelette Oeufs brouillés des îles Cyclades aux tomates, feta et origan et leur toast à la crème d'olives |
| | | Plat | Cordon bleu maison aux épices, purée de patates douces Filet de saumon teriyaki, nouilles de riz et légumes wok |
| mardi 9 avril 2019 | Bistronomie | Dessert | Création |

| | | | |
|-------------------------------|--------------------|----------------|--|
| mercredi 10 avril 2019 | Brasserie | Entrée | saucisse de morteau en brioche |
| | | Plat | Poulet sauté bourguignonne, P. sautée |
| | | Dessert | Dessert du jour |
| | Gastronomie | Entrée | Carpaccio de st jacques au kumbawa Croustillant de gambas, salade de jeune pousse raviole de volaille jus de poule à la citronnelle Sushi et sashimi |
| | | Plat | Le dos de cabillaud au Chablis, cocotte de légumes carré d'agneau jus au thym/coco paimpol (sec), pomme noisette Curry d'agneau riz Madras |
| | | Dessert | Fraisier au basilic Sablé Breton, crémeux aux agrumes |
| jeudi 11 avril 2019 | Bistronomie | Entrée | Légumes à la grèque Œuf poché, crème de champignons et chips de lard. |
| | | Plat | Escalope de dinde normande ,riz pilaf Fish and Chips, sauce tartare |
| | | Dessert | Crème de mousse aux fruits en rouleau et son sorbet Tiramisu aux fruits |
| vendredi 12 avril 2019 | Bistronomie | Entrée | Tartelette aux légumes de la méditerranée Avocats crevettes revisités |
| | | Plat | Pavé de bar poché, piperade acidulée Carré de porc aux légumes printaniers |
| | | Dessert | Pâtisserie du jour |
| lundi 15 avril 2019 | Bistronomie | Entrée | Œufs mollets, asperges vertes et jus au thym Quiche de la mer |
| | | Plat | Curry de volaille, riz Madras Darne de saumon, beurre blanc anisé, pommes vapeur |
| | | Dessert | mousse de fraise au citron vert Salade de fruits frais et granité Champagne rosé |
| mercredi 17 avril 2019 | Brasserie | Entrée | Crème de moule, curry doux |
| | | Plat | poulet aux champignons |
| | | Dessert | Dessert du jour |
| | Gastronomie | Entrée | Melon de Nérac rôti, gambas flambées au pastis, pesto et salade d'herbe Raviole d'écrevisse et sa bisque Tartare de saumon et blinis |
| | | Plat | Côte d'agneau Pré-Vert Dos de cabillaud meunière Magret de canard au caramel d'épices et fruits des îles, purée de patates douces. |
| | | Dessert | Ile flottante vanille et coco et sa madeleine au citron vert. Tarte chocobanane et lait de coco verrine façon forêt noire |
| jeudi 18 avril 2019 | Bistronomie | Entrée | Cygne de tomate et truite fumée Profiteroles salées Salade Nicoise |
| | | Plat | filet de merlan dieppoise ,tomates roties Filet mignon flambé au poivre, déclinaison de carottes et confiture d'oignons Fricassée de volaille à l'ancienne légèrement revisitée, riz noir. Gambas sautées, ragout légumes Suprême de volaille, mousseline de foie gras Palets de polenta , légumes croquants |
| | | Dessert | Création crumble kiwi mille feuille chantilly framboise |
| vendredi 19 avril 2019 | Bistronomie | Entrée | Œufs poché bourguignonne |
| | | Plat | Fricassée de volaille marmelade de tomates et arrachides pilées, Riz pilaf et légumes Paleron de bœuf braisé |
| | | Dessert | Pastis gascon |