

Date	Jour	Destination	Type	Plat
17-sept	Lundi	Brasserie	Entrée	Salade de tomates, mozzarella, pesto
			Plat	Pavé de saumon, salade verte, sauce vierge
			Dessert	Crème de citron meringué
18-sept	Mardi	Bistronomie	Entrée	Quiche Lorraine Tomates mozarella
			Plat	Filet de bar à la plancha, coulis de poivrons et risotto Poulet rôti
			Dessert	Mousse chocolat praliné craquant Tartelette au chocolat et noisettes caramélisées
20-sept	Jeudi	Bistronomie	Entrée	Crème de petits pois à la menthe et toast au haddock et crème fouettée Cassolette de fruits de mer
			Plat	Quiche aux légumes, salade d'endives Filet de julienne à l'oseille
			Dessert	Pavé de saumon, salade, sauce vierge Crème caramel Façon tatin
21-sept	Vendredi	Gastronomie	Entrée	Suprême de volaille aux épices douces
			Plat	Blanquette de volaille, riz aux amandes Filet de bar aux légumes, sauce à base de légumes, risotto
			Dessert	Tarte choco-passion meringuée Tartelette au chocolat et noisettes caramélisées
24-sept	Lundi	Brasserie	Entrée	Œufs mimosa revisités Tartine chorizo Emmental
			Plat	Hachis parmentier salade verte Pavé de saumon blanc, riz pilaf et flan de courgettes
25-sept	Mardi	Brasserie	Entrée	Assiette de crudités du jardin
			Plat	Escalope de volaille à la crème, tagliatelles
			Dessert	Dessert des pâtisseries
		Gastronomie	Entrée	Crème tiède de brocolis, quelques champignons, fourme d'Ambert et crème légère Raviolis de canard confit et sauce mousseuse au thym
			Plat	Joue de bœuf en gardianne aux olives et riz de Camargue La daurade juste saisie, émulsion d'une crustacée, risotto aux légumes
			Dessert	Comme une religieuse au citron et framboises
26-sept	Mercredi	Brasserie	Entrée	Tomate parisienne
			Plat	Giglette de poulet jus au thym, gratin de pdt
			Dessert	Mousse au chocolat
		Gastronomie	Entrée	Flan de moules de l'aiguillon aux salicornes, crème de mogette
			Entrée	Soupe au pistou
			Plat	Curry d'agneau, riz Madras Eventails de barbets et sandre, Parmentier à l'olive noire au chorizo
Dessert	Sablé breton, crémeux aux agrumes			
27-sept	Jeudi	Bistronomie	Entrée	Salade de tomates, mozzarella, pesto Tarte aux champignons
			Plat	darne de saumon sauce vin blanc/flan d'épinards Filet de dorade en croute moderne, légumes tournés Filet mignon flambé au poivre, déclinaison de carottes et confiture d'oignons Goujonnettes de poisson, sauce tartare
			Dessert	Aumonières de poires et amandes Crumble aux fruits de saison Tiramisu

28-sept	Vendredi	Gastronomie	Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise
			Plat	Quiche aux épinards et moules, émulsion au gingembre et citron vert Coquelet en deux cuissons, jus aux écrevisses et ses garnitures Entrecôte, pommes croquette Riz noir comme un risotto aux calamars
			Dessert	Tiramisu nouvelle version
01-oct	Lundi	Brasserie	Entrée	Velouté de champignons, chips de lard fumé
			Plat	Escalope de volaille, tagliatelles sauce au curry Filet de bar à la plancha, coulis de poivrons et risotto
			Dessert	Duo de praliné Tartelette au chocolat et noisettes caramélisées
03-oct	Mercredi	Brasserie	Entrée	Assiette de crudités
			Plat	Côtes de porc, écrasé de patate douce
			Dessert	Crème caramel
	Gastronomie	Entrée	Crème de petits pois à la menthe et son toast au haddock et crème citronnée. Tomates moscovites	
		Plat	Dos de cabillaud pomme au lard Suprême de volaille du Périgord, mousseline de foie gras, Palets de polenta au piment d'Espelette, jeunes légumes croquants	
		Dessert	Délice Ardéchois, pommes billes et coulis de nougat Tarte aux pommes en bouquet de roses et sa boule de glace vanille	
04-oct	Jeudi	Bistronomie	Entrée	Œuf cocotte à la crème Soupe au pistou
			Plat	filet de merlan en croute Tagliatelles carbonara
			Dessert	Comme une religieuse au citron et aux framboises, coulis de fruits rouges Mousse au chocolat velouté de poire et chocolat
08-oct	Lundi	Bistronomie	Entrée	Fondue de poireau en tartelette et escargots, crème d'ail Velouté de potimarron aux noisettes
			Plat	La daurade juste saisie, émulsion d'une crustacée, risotto aux légumes Onglet à l'échalotte et anais rôti
			Dessert	Frisson d'agrumes
09-oct	Mardi	Brasserie	Entrée	Macédoine de légumes
			Plat	Bavette d'ail, sauce échalotte, pommes risolées
			Dessert	Variation de choux
	Gastronomie	Entrée	Millefeuille d'aubergine et son huile de basilic, salade de jeunes pousses Quiche aux épinards et moules, émulsion au gingembre et citron vert	
		Plat	Filet de daurade, beurre émulsionné, flan de légume Le coquelet en deux cuissons, jus d'écrevisses et ses garnitures..	
		Dessert	Dessert des pâtisseries Tube de dessert aux fruits	
10-oct	Mercredi	Brasserie	Entrée	Œuf cocotte, crème de serrano
			Plat	Faux filet rôti, endive et pommes noisette
			Dessert	Tarte normande
	Gastronomie	Entrée	Œuf en 2 cuissons, fricassée de champignons Rouleau de printemps, sauce gingembre	
		Plat	Bœuf bourguignon Papillote de cabillaud à l'orange, riz safrané	
		Dessert	Forêt noire	
11-oct	Jeudi	Bistronomie	Entrée	Œuf poché, crème de champignons et chips de lard Tartines de chèvre au miel
			Plat	filet de volaille sauce roquefort/flan de carottes

11-oct	Jeudi	Bistronomie	Plat Dessert	Hachis Parmentier, salade verte Choux tout choco Le dessert en colère
12-oct	Vendredi	Gastronomie	Entrée Plat Dessert	Croustage aux fruits de mer Ragoût de bœuf aux épices Ragoût de joue de porc au vin rouge et ses garnitures Tournedos sauce bercy, pomme gauffrette Délice de chocolat et sa glace vanille Saint-Honoré exotique Tarte au citron
15-oct	Lundi	Bistronomie	Entrée Plat Dessert	Croustillant de chèvre et mâche en vinaigrette Tartare de saumon Blanquette de volaille, riz pilaf Noisettes de porc à la moutarde, légumes glacés, pommes grenailles Pavé de cabillaud en croûte d'herbes Carré sensation Déclinaison de choux
16-oct	Mardi	Brasserie	Entrée Plat Dessert	à définir Blanquette de veau, riz aux amandes Salade de fruits, tuiles aux amandes
		Gastronomie	Entrée Plat Dessert	Oeufs brouillés des îles Cyclades aux tomates, feta et origan et leur toast à la crème d'olives Tourte aux poireaux et au diots de Savoie, sauce porto Filet de saumon teriyaki, nouilles de riz et légumes wok Le râble de lapin farci aigre doux, garniture du marché Dessert des pâtisseries Tiramisu
17-oct	Mercredi	Brasserie	Entrée Plat Dessert	Quiche Lorraine Sauté de volaille riz aux amandes crème brûlée saveur carambar et tuile aux amandes
		Gastronomie	Entrée Plat Dessert	Duchesse de saumon Effiloché de truite, crème au gewurztraminer quelques légumes croquants Fricassée de volaille au Noilly Prat, pleurotes et châtaignes, risotto aux petits pois. Dos de cabillaud au Chablis, cocotte de légumes Comme une religieuse au citron et framboises, coulis de fruits rouges Eclairs café et chocolat
18-oct	Jeudi	Bistronomie	Entrée Plat Dessert	Gratinée à l'oignon Quiche aux poireaux et chorizo Tomates moscovites Dos de cabillaud rôti, émulsion citronnée aux tomates, basilic et pignons, risotto crémeux au parmesan Bavette à l'échalotte, pomes sautées Escalope de volaille, tagliatelles au curry Pavé de bœuf sauté au poivre Aumonières aux pommes, sauce caramel Saveur d'autrefois
19-oct	Vendredi	Gastronomie	Entrée Plat Dessert	Cassolette de crevettes aux arômes asiatiques Millefeuille d'aubergine, huile de basilic, salade de jeunes pousses Filet de daurade, beurre émulsionné, flan de légumes Parmentier de confits de canard, salade verte Tarte choco-passion meringuée