

Service **Midi**

Date	Jour	Destination	Plat	Description
05-nov	Lundi	Bistronomie	Entrée	Crème de lentille œuf poché
			Plat	Quiche aux épinards et moules, émulsion au gingembre et citron vert Le coquelet en deux cuissons, jus d'écrevisses et ses garnitures. Magret de canard rôti au miel
			Dessert	Lingot de fromage blanc et sa glace au thé
06-nov	Mardi	Brasserie	Entrée	Œuf farci Chimay
			Plat	Pavé de saumon à l'unilatéral, sauce vierge, royale de courgette, pommes anglaise, carottes bourgeoises
			Dessert	Tarte aux pommes à l'alsacienne
		Gastronomie	Entrée	Fondue de poireau en tartelette et escargots, crème d'ail. Soupe froide d'asperge et chorizo, crème à la moutarde
			Plat	Caille en deux cuissons, jus court aux épices, et ses garnitures La daurade en peau croustillante, émulsion d'une marinère, quelques légumes
			Dessert	Dessert des pâtisseries Légèreté de banane coco
07-nov	Mercredi	Gastronomie	Entrée	Flan de moules de l'aiguillon aux salicornes, crème de mogette
			Plat	Filet mignon de porc choisy Le dos de cabillaud au Chablis, cocotte de légumes Tortellini au pesto de courgette
			Dessert	Millefeuille aux framboises et crème pistache
08-nov	Jeudi	Bistronomie	Entrée	Œufs mollets florentine Risotto à l'aneth, moules gratinées
			Plat	Cuisse de canette mijotée à la Guinness et au miel et purée de patates douces Pavé de maigre, flan de légumes, sauce vin blanc
			Dessert	Rouleau de mousse de fruits rafraichissante Tarte citron meringuée
09-nov	Vendredi	Gastronomie	Entrée	Saumon au vert Soupe froide d'asperges et chorizo, crème à la moutarde
			Plat	Caille en deux cuissons, jus court aux épices et ses garnitures Magret de canard en carpaccio, condiment acidulé
			Dessert	Profiteroles
12-nov	Lundi	Bistronomie	Entrée	salade de chevre chaud Tartare de tomates mousse de basilic
			Plat	filet de bar sauce vierge fenouil braisé tomates provençales parmentier de canard
			Dessert	Duo de praliné
13-nov	Mardi	Gastronomie	Entrée	Légumes maraîchers marinés à la coriandre et crème d'olives Mesclun d'œuf poché et son crumble salé
			Plat	La lotte, coulis de crustacés, garniture du marché, Suprême de volaille farci, sauce crustacés, garniture à base d'asperges
			Dessert	Saveurs d'autrefois (butternut) Tartelette aux pommes à l'Alsacienne
14-nov	Mercredi	Gastronomie	Entrée	Croustillant de munster au miel So Nice, salade niçoise et son toast à la tapenade
			Plat	Boeuf bourguignon Dos de lieu, vierge de légumes à la citronnelle et son toast à la fraîcheur de fenouil
			Dessert	Mille feuille croustillant à la rhubarbe, crème légère au spéculoos Tarte au citron meringué
15-nov	Jeudi	Bistronomie	Entrée	Gnochhis à la parisienne Rouleau de printemps Sauce au gingembre Velouté Dubary et chou en couleurs
			Plat	Filet de limande meunière, écrasé de pomme de terre, petits légumes Filet mignon flambé au poivre, déclinaison de carottes et confiture d'oignons navarin aux champignons et artichauts
			Dessert	Crème de riz au lait aux fruits Cygnes chantilly Œuf à la neige
16-nov	Vendredi	Gastronomie	Entrée	Coquelet en deux cuissons
			Plat	la lotte, coulis de crustacés, garniture du marché
			Dessert	Tarte au citron Tartelette aux pommes Alsacienne Tiramisu nouvelle version
19-nov	Lundi	Bistronomie	Entrée	Tarte chèvre épinards et jambon fumé Velouté dubarry
			Plat	filet de lieu vapeur aux épices Tagliatelles carbonara
			Dessert	Dame blanche (framboise chocolat blanc)

19-nov				
20-nov	Mardi	Brasserie	Entrée Plat Dessert	Feuilletée d'œufs brouillés, chiffonade de jambon cru Dos de cabillaud poché, pommes vapeur et pois gourmand Choux à la crème
		Gastronomie	Entrée Plat Dessert	Légumes maraîchers marinés à la coriandre et crème d'olives Sur une mousse d'avocat, fraîcheur de légumes croquants et crevettes Filet de daurade à la compotée de fenouil et ses gnocchis de patate douce, émulsion anisée. Le magret de canard à juste température, Sauce brune aux fruits et ses garnitures. Déclinaison de choux Le tout orangé (potimarron)
21-nov	Mercredi	Brasserie	Entrée Plat Dessert	Quiche au porc, mesclun Mignon de veau façon normande Dessert des pâtisseries
		Gastronomie	Entrée Plat Dessert	Rouleau de printemps, sauce gingembre Beignet de gambas Papillote de cabillaud à l'orange, riz safrané Suprême de volaille du Périgord, mousseline de foie gras Palets de polenta au piment d'Espelette, jeunes légumes croquants Dessert des pâtisseries
22-nov	Jeudi	Bistronomie	Entrée Plat Dessert	Œufs en meurette Cuisse de canette mijotée à la Guinness et au miel et purée de patates douces Filet mignon de porc, polenta, gastrique Carré sensation
23-nov	Vendredi	Gastronomie	Entrée Plat Dessert	Mesclun, œuf poché et son crumble salé Tourte au canard confit, mesclun de salade Suprême de volaille farci, sauce crustacés, garniture à base d'asperges Crème de Fruits rouge passion Saint Honoré exotique
26-nov	Lundi	Bistronomie	Entrée Plat Dessert	Quiche au comté blanquette de veau riz pilaf Talmousse aux champignons de Paris et crème de moutarde à l'ancienne Crèmeux chocolat praliné citron Crumble de fruits de saison
27-nov	Mardi	Bistronomie	Entrée Plat Dessert	Tarte fine aux échalotes confites, boudin blanc, crème de moutarde Brochette de Saint-Jacques en croûte d'algues au kaki, émulsion d'agrumes et tomates et purée de patates douces Fricassée de volaille à l'ancienne, flan de patates douces, billes de légumes Délice de vanille au chocolat Tarte bourdaloue, crème anglaise
28-nov	Mercredi	Brasserie	Plat Dessert	Dos de cabillaud sauté manière, polenta Ile flottante, crème anglaise
		Gastronomie	Entrée Plat Dessert	Brochettes de Noix de St Jacques lardée Ceviche de saumon au gingembre et coriandre, "salsa" verte La pièce du boucher grillée, sauce marchand de vin, garniture comme un bourguignon et pommes purée à la graine de moutarde Magret de canard au poivre vert Riz au lait
29-nov	Jeudi	Bistronomie	Entrée Plat Dessert	Crème de petits pois à la menthe et toast au haddock et crème fouettée Magret de canard à l'orange, garnitures Contre-filet rôti jardinière de légumes Magret de canard, sauce à l'orange A partager à deux Autour du chocolat
30-nov	Vendredi	Gastronomie	Entrée Plat Dessert	Beignet de gambas, chou blanc au curry Crème tiède de brocoli, quelques champignons, fourme d'Ambert et crème légère Tartare de thon et bar, pistaches, pomme granny Daurade juste saisie, émulsion de crustacés, risotto aux légumes Dos de cabillaud meunière, polenta Limande ou sole meunière, écrasée de pomme de terre et légumes glacés Légèreté vanille et son sorbet framboise (millefeuille)
03-déc	Lundi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Dôme de saumon fumé au tourteau, tuile à l'encre Saint Jacques snackées, légumes au ras El-Hanout et beurre safrané "Filet de sole, fine farce aux crustacés, émulsion d'une sauce vin blanc, tombée d'épinards. Duo de mandarine chocolat
04-déc	Mardi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Cuisses de grenouilles panées, purée d'ail et jus de persil Assiette de saumon fumé, crème acidulée et pickles Filet de veau en croûte feuilletée, Jus gras, ratte du Touquet en mousseline, croustillant de pomme de terre, quelques légumes glacés Exotique Mini tarte tatin

05-déc	Mercredi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Diots, et pommes en abondance en fine tartelette, quelques pousses de roquette Poulet fermier PDT farcies et beignets de cépes Fin sablé breton aux framboises, crème légère à la vanille, tuile à la passion
06-déc	Jeudi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Velouté de champignons, émulsion noisette Déclinaison gourmande autour du saumon fumé et haddock Canette en salmis, ail en chemise et Tarbais Dame blanche (framboise chocolat blanc) Mini pavlova fruits rouges
07-déc	Vendredi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Timbale de macaroni aux fruits de mer Rable de lapin farci au vert Fraîcheur d'agrumes Finger financiers au chocolat
10-déc	Lundi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Langoustine rôtie, risotto au chorizo et écume de chanterelles Aumônière de blé noir aux huîtres et saumon fumé Filet de veau en croûte feuilletée, Jus gras, ratte du Touquet en mousseline, croustillant de pomme de terre, quelques légumes glacés Déclinaison d'ananas Assortiment de macarons
11-déc	Mardi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Mini-hamburgers au saumon et tartelette de tarama maison Crème de potiron aux gnocchi de lait caillé, petits lardons, champignons et croûtons dorés Grenadin de veau pané à la noisette, purée de topinambourg, flan de brocolis Compoté exotiques et sa glace coco Croustillant chocolat café aux noisettes
12-déc	Mercredi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert	Harmonie festive autour du tarama maison et des poissons fumés lapin aux 2 façons, carottes caramélisées et purée de vitelote Bavarois poire gingembre coque chocolat noir
13-déc	Jeudi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Cracker au tarama maison et mini-club au haddock Brochettes St Jacques, émulsion exotique, tartare de fruits Filet mignon de veau, légumes en textures, jus au parfum de truffe. Croustillant praliné au chocolat Mini fraîcheur pistache
14-déc	Vendredi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Cappucino de cépes, brochette de pétoncle aux épices Fausse tartelette de bar fenouil cru et cuit Pigeonneau fermier à l'ail roussi et au vinaigre de framboises Mont blanc
17-déc	Lundi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Snacking autour du foie gras Mini burger foie gras poêlé, compotée d'oignons rouges et Maki foie gras et mangue panés aux sésames Poulet jaune des Landes aux pignons de pin et ses croquettes de maïs Délice de banane et coco Mini choux chantilly, Tarte citron meringuée, madeleine à l'orange et cookies
18-déc	Mardi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	St Jacques gratinée à l'estragon et salicorne Carré d'agneau en viennoise moutardée, jus perlé, cromesquis de pomme de terre et petite ratatouille Expression de fraise à la coco
19-déc	Mercredi	Prestige	Entrée Plat Dessert Mignardise	Daurade marinée, grenade et ananas Côte de veau en croûte de parseman, sauce aux girolles, asperges et lard grillé canette rôtie, la cuisse en tourte, tagliatelles de légumes croustillant de pistache
20-déc	Jeudi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Velouté de potimarron, craquant aux noisettes Déclinaison gourmande autour du saumon fumé et haddock Filet de pintade forestière, duo de purée de saison, sauce chataignes Galette des rois Dôme sensation orangé
21-déc	Vendredi	Prestige	Mise en B Entrée Plat Dessert Mignardise	Moelleux de saint-Jacques, coulis de corail et brunoise de légumes Blanc de volaille fermière poêlé aux abricots Crèmeux chocolat citron Tuile dentelle aux agrumes