

Service	Soir
---------	------

Date	Destination	Plat	Description	
lundi 7 janvier 2019	Soirée prestige	Mise en bouche	Pirojkis à la viande comme le tsar les aurait aimés	
		Entrée	Salade de fenouil aux agrumes et tempura de gambas, émulsion à la coriandre	
		Plat	Magret de canard au miel d'épices, fruits et légumes de saison et croustillant aux pralines rose	
		Dessert	Comme une forêt noire, notre truffe au chocolat et griottines et sa sauce vanille Bourbon	
		Mignardise	Assortiment	
mardi 8 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	Velouté de châtaigne	
		Entrée	Festival de beignets, sauce pimentée Pissaladière	
		Plat	Bourride Sétoise Ragoût de bœuf à la provençale, pâtes fraîches (faites maison)	
		Dessert	Dessert des pâtisseries	
		Mignardise	tartelette au citron, meringue croquante	
	Soirée bistronomie		Une formule traditionnelle	
mercredi 9 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	Œuf façon meurette	
		Entrée	Buffet de saumon - Restaurant Escargot en persillade, petits pois et chanterelle	
		Plat	Irish stew Suprême de volaille au Chablis	
		Dessert	Crumble aux pommes Entremets macaron cassis, mousse au chocolat blanc et sauce à la violette	
		Mignardise	Nonette	
		Soirée bistronomie : reservation.1erbts@gmail.com		
			Mise en bouche	Cromesquis d'escargot
			Entrée	St Jacques en tartelette et fondue de poireau, beurre blanc citronné
			Plat	Suprême de volaille farci, crème de moutarde, gratin Dauphinois et poêlée de champignons
			Dessert	Profiteroles vanille chocolat
		Mignardise	Macaron pistache et pommes caramélisées	
jeudi 10 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	à définir	
		Entrée	à définir velouté de topinambour, canard confit et crème fouettée à la noisette.	
		Plat	Carbonade flamande roti de lotte au lard, déclinaison de carottes	
		Dessert	Strudel	
		Mignardise	à définir	
lundi 14 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	mousseline de légumes	
		Entrée	mouclade au pineau des charentes	
		Plat	poularde poitevine Selle d'agneau farcie, tomates provençales	
		Dessert	millas charentais Charlotte aux fruits rouges	
		Mignardise	financiers	
mardi 15 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	Chipiron à la plancha	
		Entrée	Soupe au pistou Tielle setoise	
		Plat	Daurade et lisette à la plancha, poivrons, chorizo, émulsion aillée Poulet basquaise, riz camargué	
		Dessert	Dessert des pâtisseries	
		Mignardise	Churros	
	Soirée bistronomie		Une formule traditionnelle	
mercredi 16 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	Brouillade d'œufs en tulipe croustillante	
		Entrée	Piquillos farcis au haddock en nage de crustacés, croûton à l'émulsion pimentée Sopa de volaille	
		Plat	Bacalhau a joao de buraco Maigre en croûte de chorizo, émulsion aux herbes et crumble de piperade	
		Dessert	Broyé du Poitou, crème légère au Pineau des Charentes Flambage de fruits sur glace - Restaurant	
		Mignardise	Macarons de Montmorillon	
jeudi 17 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	à définir	
		Entrée	Soufflé au deux saumon, chips de vitelotte	
		Plat	Waterzoï de volaille noisette d'agneau à la romaine/ panisse amandine aux poires revisiyée	
		Dessert	amandine aux poires revisiyée	
		Mignardise	à définir	
lundi 21 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	crème à l'oseille	
		Entrée	omble chevalier, verveine et giroles, sauce oseille	
		Plat	truffade revisitée à la saucisse de Morteau et bleu Selle d'agneau farcie, tomates provençales	
		Dessert	flognarde poire et amandes Charlotte aux fruits rouges	
		Mignardise	cornet Murat	
mardi 22 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	Calamaretti farcis	

43487	Gastronomie	Entrée	Brouilade d'oeuf aux champignons de saisons et coppa Salade Quercynoise
		Plat	Loup (Bar) au fenouil (pour 2) à découper en salle, déclinaison de légumes du soleil Tourte au canard confit
		Dessert	Dessert des pâtisseries
		Mignardise	Cannelé
mercredi 23 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	Toast boudin noir et pommes
		Entrée	Brochette de volaille tandori Cuisse de grenouilles de Riom sautées
		Plat	Curry d'agneau, gombo Petit salé aux lentilles
		Dessert	Flambage de fruits sur glace - Restaurant Gâteau auvergnat poires et chocolat, sauce chocolat et verveine
		Mignardise	Sablé et crème de marrons
jeudi 24 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	gougeonette de poulet aux sésame
		Entrée	tarte fine aux saumon mariné
		Plat	Filet de daurade sauté, jus corsé aux herbes chou et fenouil braisé
		Dessert	Crème brûlée au thé
		Mignardise	à définir
mardi 29 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	tartine d'ossau-Iraty et jambon des pyrénées
		Entrée	Salade Niçoise Animation Huitres en salle
		Plat	Bouillabaisse Magret de Canard en 2 cuissons, gateaux de pomme de terre salardaise
		Dessert	Dessert des pâtisseries
		Mignardise	Guimauve à la violette
mercredi 30 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	Cervelle de canut et ses toasts aux noix
		Entrée	Buffet de charcuteries - Restaurant Moelleux de pomme de terre éclat de saucisson lyonnais pistache
		Plat	Guinness stew aux navets Volaille de bresse, gratin dauphinois et sauce au reblochon
		Dessert	Shortbread millionnaire Tarte aux noix de Grenoble
		Mignardise	Biscuit de Savoie
	Une soirée au club ! Cuisine internationale au buffet : reservation.1erbts@g mail.com	Entrée	Rouleau de Printemps émulsion de tomate et gingembre Accras de morue sauce rougail
		Plat	Paella Valenciana Bruchetta Di Parma
		Dessert	Salade de fruit et sorbet cassis Gratin de figues
jeudi 31 janvier 2019	Gastronomie	Mise en bouche	à définir
		Entrée	Potage de potiron, éclat de marron, gressin
		Plat	Filet de Canard, sauce aux agrumes, Flan de légumes et pommes gaufrette petit salé revisité
		Mignardise	pate de fruit
lundi 4 février 2019	Santé et bien-être	Entrée	Sur une mousse d'avocat, fraîcheur de légumes croquants et crevettes
		Plat	Filet de daurade à la compotée de fenouil et ses gnocchis de patate douce, émulsion anisée.
		Dessert	Fruits de saison en gelée d'agrumes au Campari et leur sorbet citron vert
mardi 5 février 2019	Gastronomie	Mise en bouche	Aileron de volaille basquaise
		Entrée	Barba Juan (Gros ravioli de forme rectangulaire farci de blettes, de viande hachée cuite, d'oeufs, de fromage et riz) Pissaladière
		Plat	Daurade en croûte de sel, de camargue, servi en salle ?? Lapin à la Niçoise
		Dessert	Dessert des pâtisseries
		Mignardise	Tropézienne
mercredi 6 février 2019	Gastronomie	Mise en bouche	Boudin noir et chataignes
		Entrée	Calamares con bollas Velouté de chataignes et cerises noires
		Plat	Carré d'agneau et ses garnitures - Restaurant Moules, écume au piment d'espelette
		Dessert	Chariot de fromages - Restaurant Galette aux pommes du limousin, et son parfait chocolat
		Mignardise	Petits gateaux aux noix
	Santé et bien-être : : reservation.1erbts@g mail.com	Entrée	Tartare avocat saumon ,sauce aigre douce , quelques pousses
		Plat	Râble de lapin farci, graine de moutarde, mini ratatouille
		Dessert	Cheese cake au citron vert et suprême de pamplemousse
jeudi 7 février 2019	Gastronomie	Mise en bouche	bouillon thai
		Entrée	à définir
		Plat	Risotto au parmesan, et fruits de mer bar en écaille de pommes de terre

43503 Gastronomie

Dessert Tiramisu
Mignardise à définir

lundi 11 février 2019 Gastronomie

Mise en bouche pintxo
Entrée Huîtres gratinées au magret fumé
Plat roulade de magret et aiguillettes de canard gas larinées au thym et citron, piperade
 Poulet cocotte grand-mère
Dessert déclinaison de kiwi de l'adour
 Pastilla aux fruits rouges
Mignardise canelés

Santé et bien-être
Entrée Sur une mousse d'avocat, fraîcheur de légumes croquants et crevettes
Plat Filet de daurade à la compotée de fenouil et ses gnocchis de patate douce, émulsion anisée.
Dessert Fruits de saison en gelée d'agrumes au Campari et leur sorbet citron vert

mardi 12 février 2019 Gastronomie

Mise en bouche Croquette de crevettes (belge)
Entrée moules marinières
 Assiette de tapas
Plat Carbonade flammande
 Paella de Valencia
Dessert Dessert des pâtisseries
Mignardise Biscuits aux noix
 Un menu pour prendr soin de vous

Santé et bien-être

mercredi 13 février 2019 Gastronomie

Mise en bouche Omelette au Comté
Entrée Croquettes de crettes roses et grises
Plat Brochet à la vésulienne
 Côte de bœuf et ses garnitures - Restaurant
Dessert Chariot de fromages - Restaurant
 Tarte aux poires caramélisées et noix
Mignardise Crème aux dragées

Santé et bien-être : :
reservation.1erbts@g
mail.com

Entrée Sprin roll au concombre, cœur feta, poivron et olive noire, coulis de betterave
Plat Pièce de saumon rôti, crème de basilic, riz aux petits légumes.
Dessert Crème aux œufs allégée, tuile et fruit de saison

jeudi 14 février 2019 Gastronomie

Mise en bouche à définir
Entrée Petite terrine de canard, confit d'oignon au vin rouge
Plat Filet de truites, beurre blanc aux épices et ses tagliatelles de légumes Vinaigrette d'oignons rouges
 cote de bœuf sauce béarnaise
Dessert tarte au chocolat vegan
Mignardise à définir

lundi 18 février 2019 Gastronomie

Mise en bouche toast pomme de terre et Morteau
Entrée menu Franche Comté : soifflé au brochet
Plat poulet à la jurassienne
Dessert papet jurassien
Mignardise pet de nonne

mardi 19 février 2019 Gastronomie

Mise en bouche Aranciatta (croquette de riz)
Entrée Gratin d'ecrevisses
 Tomate - mozzarella déstructurée
Plat Bisteca fiorentina, légumes confits
 Carré de porc au chou
Dessert Dessert des pâtisseries
Mignardise Bouchon de pomme de terre et hareng tiède
 Un menu pour prendr soin de vous

Santé et bien-être

mercredi 20 février 2019 Gastronomie

Mise en bouche Calamar farci à la Sétoise
Entrée Atour du foie gras
 Pochouse de poisson d'eau douce
 Salade de hareng et haddock, sauce au raifort
Plat Choucroute et ses charcuteries
 Daurade royale en filet sauté à la plancha, fine tarte de légumes
Dessert Chariot de fromages - Restaurant
 Crème catalane et ses chocolats aux piments d'espelette
Mignardise Tartelette abricot

jeudi 21 février 2019 Gastronomie

Mise en bouche à définir
Entrée à définir
Plat Epaule d'agneau farcie aux herbes, pomme cocotte, brocolis
 magret de canard basse température
Dessert Duo de choux, vanille café
Mignardise à définir

Total général