

Date	Destination	Plat	Description
23-sept	Brasserie	Entrée	Assiette de crudités
		Plat	Escalope de volaille à la crème, tagliatelles
23-sept	Gastronomie	Dessert	Dessert des pâtisseries
		Entrée	Cocktail de petits légumes aux crevettes et leur gaspacho de petits pois à la menthe Effilochée de saumon mi-fumé en feuille de Nori, salade croquante
		Plat	Dos de bar, marinière de coques au lait de coco et citronnelle, riz japonais et ananas Le suprême de volaille fermière, Jus réduit, Palet de Polenta, Quelques légumes glacés.
24-sept	Gastronomie	Dessert	tube de riz au lait et framboise
		Entrée	Mousseline de saumon et merlan, vinaigrette aux herbes
		Plat	Suprême de volaille, poêlée de saison
25-sept	Brasserie	Dessert	coque de meringue exotique Pâtisserie du jour
		Entrée	L Assiette du Potager
		Plat	Sot l'y laisse de dinde au curry, mini penne en risotto
25-sept	Gastronomie	Dessert	Crème brûlée à la verveine, tuile aux fruits de saison.
		Entrée	Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre
		Plat	Crème Dubarry et son œuf poché en crumble, toast de crème montée aux dés de roquefort et noisettes Blanquette de veau au lait de coco Dos de bar snacké, légumes Riviera et jus de crustacés
26-sept	Brasserie	Dessert	Iles flottantes, caramel au beurre salé et meringues croquantes Tarte bourdaloue aux poires
		Entrée	Macédoine de légumes
		Plat	Macédoine de légumes, œuf mollet et tuile parmesan Suprême de volaille, poêlée de saison
27-sept	Gastronomie	Dessert	roulé au citron fraîcheur fraise
		Entrée	Bruschetta aux saveurs de piperade
		Plat	Œufs brouillés fines herbes
30-sept	Brasserie	Dessert	Gratin dauphinois
		Entrée	Poulet basquaise, flan de courgettes aux noisettes, riz
		Plat	Fondant au chocolat et piment d'Espelette, Crème à la cerise noire
01-oct	Gastronomie	Dessert	Macédoine de légumes mayonnaise
		Entrée	Cabillaud meunière, pommes au four, carottes cumin
		Plat	Le suprême de volaille fermière, Jus réduit, Palet de Polenta, Quelques légumes glacés. chaud froid chocolat vanille
01-oct	Gastronomie	Dessert	Assiette de crudités
		Entrée	Cabillaud confit lentement, lentilles vertes du Puy, émulsion d'une marinière.
		Plat	Faux-filet rôti, sauce meurette, gratin de pdt, salsifis et poires aux épices Filet d'agneau en viennoise verte, jus réduit, galette de pomme de terre à l'ail rose, cébette glacée
01-oct	Brasserie	Dessert	duo de praliné au citron Nougat glacé aux framboises et son croustillant aux amandes Pâtisserie du jour
		Entrée	Tarte aux oignons, mesclun de salade
		Plat	Escalope de dinde à la crème de curry, tagliatelles
02-oct	Gastronomie	Dessert	Crumble mirabelle
		Entrée	Gratin de féta aux crevettes et basilic
		Plat	Tarte aux oignons, mesclun de salade Roulade de volaille farcie à l'aubergine, sauce Tzatziki, crémeux pois chiches
02-oct	Brasserie	Dessert	douceur de poire au chocolat Pâtisserie du jour
		Entrée	Le classique poireau sauce ravigote et croustillant de jambon, quelques croûtons.
		Plat	Cabillaud au naturel sauce vierge Polenta aux herbes et olives noires
03-oct	Gastronomie	Dessert	Tarte Tatin aux Pommes et sa crème vanillée (Excel)
		Entrée	Effilochée de saumon mi-fumé en feuille de Nori, salade croquante
		Plat	Petite salade de légumes croquants au haddock, émulsion au miel et sésame La joue de bœuf des brasseurs en raviole, bouillon aux shiitakes et concassée de tomate
03-oct	Brasserie	Dessert	Suprême de volaille fermière, jus réduit, palet de polenta, quelques légumes glacés Pâtisserie du jour tarte tatin crème épaisse parfumé au citron vert
		Entrée	Choux mousse de chèvre
		Plat	Escalope de dinde à la crème et champignons, pomme purée
03-oct	Brasserie	Dessert	Crumble mirabelle
		Plat	œufs à la neige