

Date	Destination	Plat	Description		
24-sept	Brasserie	Entrée	Crevettes à la parisienne et leur cocktail de légumes aux zestes d'agrumes		
		Plat	Darne de merlu en nage de fenouil, sauce hollandaise et petits légumes du marché		
		Dessert	La crème caramel du Chef et sa chantilly vanille, tuiles aux pistaches		
	Gastronomie	Entrée	Artichauts Sauge et Lard		
		Plat	Pavé de lieu jaune, declinaison de chou fleur, beurre nantais		
		Dessert	Sablé Breton, crémeux aux agrumes		
25-sept	Gastronomie	Mise en bouche	Tartare de saumon à la coriandre		
		Entrée	parmentier à l'andouille de vire Tartare de daurade au poivre de timuts et fruits de la passion		
		Plat	Jambonnette de Volaille à l'orange Paupiettes de sole vapeur écrasée pdt -légumes glaces		
		Dessert	amandine aux poires revisitée Profiterolles, sauce caramel au beurre salé		
		Mignardise	Brownies		
		01-oct	Brasserie	Entrée	Tartare d'avocat, pomme Granny, à la coriandre et citron vert et son toast de concassé de bulots
				Plat	Blanquette de veau tradition, riz basmati et petits légumes du moment
Dessert	Notre incontournable Saint-honoré et son caramel au beurre salé				
Gastronomie	Entrée		Artichauts Sauge et Lard		
	Plat		Pavé de lieu jaune, declinaison de chou fleur, beurre nantais		
	Dessert		Sablé Breton, crémeux aux agrumes		
02-oct	Gastronomie	Mise en bouche	Macédoine de légumes		
		Entrée	Crème de petits poids, raviole de chèvre frais tartare de boeuf à l'italienne		
		Plat	Dos de cabillaud bonne femme noisette d'agneau à la romaine		
		Dessert	Biscuit sablé aux pommes caramélisées Tarte au chocolat		
		Mignardise	Financier à la mûre		
		08-oct	Brasserie	Entrée	Œuf poché et sa crème de moules au safran et fondue de poireaux
Plat	Filet de poisson (truite de mer) sauté meunière, garniture grenobloise, pommes purée et pommes gaufrette				
Dessert	Tiramisu du Chef et sa crème anglaise amaretto				
09-oct	Gastronomie	Mise en bouche	Velouté de Potimarron, éclats de noisettes caramélisées, chips de lard		
		Entrée	Croustillant de chèvre, chutney de fruits secs escargots basquaise		
		Plat	Curry de volaille Pavé de cabillaud Dugléré, pommes à l'anglaise		
		Dessert	ananas rôti au piment d'espelette, sorbet litchi et nougatine aux deux sésames Paris-Brest		
		Mignardise	Financiers		
		15-oct	Brasserie	Entrée	Notre chariot de tartes salées de nos régions et son mesclun
Plat	Le suprême de volaille fermière comme un coq au vin jaune, champignons boutons et risotto au comté et Morteau				
Dessert	Tartelette crème au citron et fruits rouges				
16-oct	Gastronomie	Mise en bouche	dorade et coulis d'étrille		
		Entrée	Aumonière sarrasin et st Jacques		
		Plat	filet mignon a l'andouille de Guémenée Pavé de cabillaud, crème au lard		
		Dessert	crêpes déstructurées, caramel au beurre salé et glace vanille noix de pécan Sablé Breton, mousseline pistache		
		Mignardise	Brownie Moelleux		
		Total général			