MENUS 2019/2020. Sept / Décembre 2019.

Restaurant d’application - Michel Roth -

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lundi | Mardi  | Mardi soir | Mercredi | Mercredi soir | Jeudi  | Jeudi soir | Vendredi |
| Du 02 au 06/09/19 | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé |
| Du 09 au 13/09/19 | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé |
| Du 16 au 20/09/19 | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Tarte fine de sardines et compote de fenouil, pétales de tomates confitesEstouffade de veau provençaleAssiette de fruits frais | Fermé | Fermé |
| Du 23 au 27/09/19 | Fermé | Profiteroles d’escargotsSuprême de pintade aux herbes, garniture bourguignonne et tagliatellesChariot de desserts | Fermé | Fermé | Fermé | Sashimi de thon aux avocats sauce soja gingembreCôte de bœuf grillée sauce Béarnaise pommes Dauphines, tomate grillée et champignonsEclairs au chocolat et pistache | Fermé | Fermé |
| Du 30/09 au 04/10/19 | Brochette de gambas, ratatouille Filet mignon de porc à la moutarde de MeauxTagliatelleDessert du chef pâtissier | Profiteroles d’escargotsSuprême de pintade aux herbes, garniture bourguignonne et tagliatellesChariot de desserts | Fermé | Fermé | **18.00€**Amuses boucheCarpaccio de tomates, brousse, émulsion de basilicBourride de lotte à la toulonnaiseChariot de desserts | Assiette de charcuteries Médaillon de lotte au beurre safrané, tagliatelles aux légumes, fleuronsCharlotte aux fruits rouges | Fermé | Fermé |
| Du 07 au 11/10/19 | Fast Food-Salade de crudités -Hamburger au bleu et poires, frites maison-Dessert du chef pâtissier | Fricassée de champignons et œuf bio pochéPavé de cabillaud, sauce vierge, écrasée de pomme de terre citronnéeMoelleux au chocolat, crème anglaise | Fermé |  | **18.00€**Salade tiède de lentilles et œuf poché à la bière blancheCarbonade de lapin, bière ambréeBiscuit moelleux à la bière blonde et figues rôties bière brune | Filet de rouget rôti, tartare de légumesPavé de veau gingembre et citron vertSablé breton crémeux aux fruits | **18.00€**Salade croquante au brie frit, vinaigrette à la moutarde de MeauxCarré d’agneau du Gâtinais, jus à la bière de la BriePleurote de l’Orme, écrasé de Pommes de TerreMousse coquelicot | Fermé |
| Du 14 au 18/10/19 | Fast FoodSalade de crudités Hamburger au bleu et poires, frites maisonDessert du chef pâtissier | Fricassée de champignons et œuf bio pochéPavé de cabillaud, sauce vierge, écrasée de pomme de terre citronnéeMoelleux au chocolat, crème anglaise | Fermé | Fermé | **18.00€**Cuisse de grenouilles persilladeSandre, sauce au vin blanc, garniture bourguignonneChariot de desserts | Croustillon d’omelette, julienne de légumesFilet de daurade en écailles de courgettes, pesto, artichaut farci, mousselineCrêpes flambées, suprêmes d’oranges | **18.00€**Salade croquante au brie frit, vinaigrette à la moutarde de MeauxCarré d’agneau du gâtinais, jus à la bière de la BriePleurote de l’Orme, écrasé de Pommes de TerreMousse coquelicot | Fermé |
| Du 21 au 25/10/19 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Du 28/10 au 01/11/19 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Du 04 au 08/11/18 | Fermé | Fermé | Fermé | Quiche lorraine/julienne de légumes/thonFilet de carrelet sauce vin blancFricassée de légumesCrème caramel | Fermé | Fermé | Fermé | Salade folleEscalope de volaille sautée garniture Grand-MèreMillefeuille |
| Du 11 au 15/11/19 | Férié | Risotto de fruits de merFilet de dorade aux épices, sauce vin blanc safranée, purée de houmous, pickles de radis, légumes croquants et flan de carottesChariot de dessert | **18.00€**Œuf cocote aux champignons en brioche, sauce MadèreMatelote de lottePlateau de fromageMousse aux deux chocolats et tuile aux pistaches | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Légumes à la grecque en verrineFricassée de volaille persane Riz pilafCoupe d’agrumes |
| Du 18 au 22/11/19 | Bistrot lyonnais-Salade de foies de volailles-Saucisson au vin rouge, gratin dauphinois-Dessert du chef pâtissier | Risotto de fruits de merFilet de dorade aux épices, sauce vin blanc safranée, purée de houmous, pickels de radis, légumes croquants et flan de carottesChariot de dessert | **18.00€**Raviolis aux fruits de mer, sauce crustacésLonge de veau rôti, pleurotes, pommes fondantesPlateau de fromageGratin de pommes et poires caramélisées aux noisettes, glace vanille | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Légumes à la grecque en verrineFricassée de volaille au beaujolaisRiz créoleSoupe d’agrumes à la menthe |
| Du 25 au 29/11/19 | Bistrot lyonnais-Salade de foies de volailles-Saucisson au vin rouge, gratin dauphinois-Dessert du chef pâtissier | Œuf Bio « parfait » sur tomate rôtie, écume d’estragonSandre au muscadet, sauce vin blancPurée de carotte nantaise, pommes de terre de Noirmoutier RôtiePoire Belle Angevine pochée au Bourgueil ouPoire flambée, caramel au vin de Bonnezeaux | **18.00€**Croustillon de légumes, mozzarella et chorizoPavé de bar aux épices, nouilles chinoises et légumes, sauce aux herbesPlateau de fromageFruits au sabayon de Muscat | Soupe de lentilles corail au coco DAL parfumée au curryFricassée de volailles à l’estragonDuo de riz à la julienne de légumesAssiette de fruits Petits fours secs | Fermé | Fermé | Fermé | Terrine de campagne Viande hachée sur un écrasé de pomme de terre parfumée au romarinDouillons de pommes au caramel |
| Du 02au 06/12/19 | Crème de champignons au foie grasPavé de cabillaud en croute, Beurre blanc, purée de potiron, Choux romanescoMoelleux au chocolat | Œuf Bio « parfait » sur tomate rôtie, écume d’estragonSandre au muscadet, sauce vin blancPurée de carotte nantaise, pommes de terre de Noirmoutier RôtiePoire Belle Angevine pochée au Bourgueil ouPoire flambée, caramel au vin de Bonnezeaux | **18.00€**Croustade d’œufs brouillés au saumon fumé, salade de légumes croquantsCôte de bœuf grillée sauce bordelaise, pommes de terre sautées et dariole de courgettesPlateau de fromageSalade de fruits du moment flambée à votre demande | Fermé | **18.00€**Œuf mollet frit, cassolette de girollesSuprême de daurade en croute d’herbesChariot de dessert | Assiette de fruits de merFilet de canard sauce au poivre, pomme Darphin, légumes glacésCharlotte aux poires au caramel, tartare de fruits | Fermé | Saumon mariné au citron vert, féroce d’avocatMagret caramélisé au miel et aux épices Polenta et flan de légumesOmelette norvégienne |
| Du 09 au 13/12/19 | **18.00€**Restaurant gastronomique-Crème brulée au foie gras, chutney de figues-Magret de canard aux abricots secs, flan de brocoli, pommes sautées-Dessert de noël des pâtissiers | **26.00€**Carpaccio de Saint Jacques, légumes croquants et écume de wasabiPavé de veau aux morilles, légumes d’hiver, purée de panaisChariot du chef pâtissier ou Farandole de fruits exotiques frais | **26.00€**Bisque de langoustinesFilet de turbot farci, beurre safrané, mousseline de pois et carottesPlateau de fromage Entremet framboise et chocolat blanc | Fermé | **35.00€**Amuses boucheL’Egyptien en fêteCompostelle dans tous ses étatsVoyageur en deux cuissons et sa garniture en habit de fêteLa ronde de l’affineurDuo « Le choc-mangue » | Œuf poché Bragance, asperges vertes gratinées au parmesanSalmis de pintade, pommes de terre rôtiesTarte fine aux poires, amandes | **26.00€**Foie gras sauté aux fruits exotiquesPaupiette de sole et saumon, langoustine et légumes croquantsChariot de dessert | **18.00€**Escalope de foies gras chaud, fruits secs et brioche perdueMignon de porc à la moutarde de Meaux et Dijon, Polenta et flan de légumesCrème bavaroise vanille cœur framboise |
| Du 16 au 20/12/19 | **18.00€**Restaurant gastronomique-Crème brulée au foie gras, chutney de figues-Magret de canard aux abricots secs, flan de brocoli, pommes sautées-Dessert de noël des pâtissiers | **26.00€**Carpaccio de Saint Jacques, légumes croquants et écume de wasabiPavé de veau aux morilles, légumes d’hiver, purée de panaisChariot du chef pâtissier ou Farandole de fruits exotiques frais | **26.00€**Saint Jacques aux agrumesRis de veau braisé au Porto et au foie gras, pommes fondantes céleri braiséPlateau de fromageMacaron framboise et litchis | **18.00€**Foies gras en escalope sautésNavarin d’agneau aux artichauts accompagné de haricots cocoCœur framboise et bavaroise vanille sur un biscuit dacquois | **35.00€**Amuses boucheL’Egyptien en yin yangAu comptoir RémoisSous sa mère, il part à la cueilletteLe brie et ses paillettes noirsLe bucheron en smoking | **26.00€**Raviolis de langoustines et son coulisRis de veau braisés au porto, artichauts et fricassée de champignonsCrêpes soufflées au Grand Marnier | **26.00€**Foie gras sauté aux fruits exotiquesPaupiette de sole et saumon, langoustine et légumes croquantsChariot de dessert | Fermé |
| Du 23/12 au 27/12/19 |  |  |  |  |  |  |  |  |