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 confites  Estouffade de veau provençale  Assiette de fruits frais | Fermé | Fermé |
| Du 23 au 27/09/19 | Fermé | Profiteroles d’escargots  Suprême de pintade aux herbes, garniture bourguignonne et tagliatelles  Chariot de desserts | Fermé | Fermé | Fermé | Sashimi de thon aux avocats sauce soja gingembre  Côte de bœuf grillée sauce Béarnaise pommes Dauphines, tomate grillée et champignons  Eclairs 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 Meaux  Tagliatelle  Dessert du chef pâtissier | Profiteroles d’escargots  Suprême de pintade aux herbes, garniture bourguignonne et tagliatelles  Chariot de desserts | Fermé | Fermé | **18.00€**  Amuses bouche  Carpaccio de tomates, brousse, émulsion de basilic  Bourride de lotte à la toulonnaise  Chariot de desserts | Assiette de charcuteries  Médaillon de lotte au beurre safrané, tagliatelles aux légumes, fleurons  Charlotte 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 poché  Pavé de cabillaud, sauce vierge, écrasée de pomme de terre citronnée  Moelleux au chocolat, crème anglaise | Fermé |  | **18.00€**  Salade tiède de lentilles et œuf poché à la bière blanche  Carbonade de lapin, bière ambrée  Biscuit moelleux à la bière blonde et figues rôties bière brune | Filet de rouget rôti, tartare de légumes  Pavé de veau gingembre et citron vert  Sablé breton crémeux aux fruits | **18.00€**  Salade croquante au brie frit, vinaigrette à la moutarde de Meaux  Carré d’agneau du Gâtinais, jus à la bière de la Brie  Pleurote de l’Orme, écrasé de Pommes de Terre  Mousse coquelicot | Fermé |
| Du 14 au 18/10/19 | Fast Food  Salade de crudités  Hamburger au bleu et poires, frites maison  Dessert du chef pâtissier | Fricassée de champignons et œuf bio poché  Pavé de cabillaud, sauce vierge, écrasée de pomme de terre citronnée  Moelleux au chocolat, crème anglaise | Fermé | Fermé | **18.00€**  Cuisse de grenouilles persillade  Sandre, sauce au vin blanc, garniture bourguignonne  Chariot de desserts | Croustillon d’omelette, julienne de légumes  Filet de daurade en écailles de courgettes, pesto, artichaut farci, mousseline  Crêpes flambées, suprêmes d’oranges | **18.00€**  Salade croquante au brie frit, vinaigrette à la moutarde de Meaux  Carré d’agneau du gâtinais, jus à la bière de la Brie  Pleurote de l’Orme, écrasé de Pommes de Terre  Mousse 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/thon  Filet de carrelet sauce vin blanc  Fricassée de légumes  Crème caramel | Fermé | Fermé | Fermé | Salade folle  Escalope de volaille sautée garniture Grand-Mère  Millefeuille |
| Du 11 au 15/11/19 | Férié | Risotto de fruits de mer  Filet de dorade aux épices, sauce vin blanc safranée, purée de houmous, pickles de radis, légumes croquants et flan de carottes  Chariot de dessert | **18.00€**  Œuf cocote aux champignons en brioche, sauce Madère  Matelote de lotte  Plateau de fromage  Mousse aux deux chocolats et tuile aux pistaches | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Légumes à la grecque en verrine  Fricassée de volaille persane  Riz pilaf  Coupe 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 mer  Filet de dorade aux épices, sauce vin blanc safranée, purée de houmous, pickels de radis, légumes croquants et flan de carottes  Chariot de dessert | **18.00€**  Raviolis aux fruits de mer, sauce crustacés  Longe de veau rôti, pleurotes, pommes fondantes  Plateau de fromage  Gratin de pommes et poires caramélisées aux noisettes, glace vanille | Fermé | Fermé | Fermé | Fermé | Légumes à la grecque en verrine  Fricassée de volaille au beaujolais  Riz créole  Soupe 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’estragon  Sandre au muscadet, sauce vin blanc  Purée de carotte nantaise, pommes de terre de Noirmoutier Rôtie  Poire Belle Angevine pochée au Bourgueil ou  Poire flambée, caramel au vin de Bonnezeaux | **18.00€**  Croustillon de légumes, mozzarella et chorizo  Pavé de bar aux épices, nouilles chinoises et légumes, sauce aux herbes  Plateau de fromage  Fruits au sabayon de Muscat | Soupe de lentilles corail au coco DAL parfumée au curry  Fricassée de volailles à l’estragon  Duo de riz à la julienne de légumes  Assiette de fruits Petits fours secs | Fermé | Fermé | Fermé | Terrine de campagne  Viande hachée sur un écrasé de pomme de terre parfumée au romarin  Douillons de pommes au caramel |
| Du 02  au 06/12/19 | Crème de champignons au foie gras  Pavé de cabillaud en croute, Beurre blanc, purée de potiron, Choux romanesco  Moelleux au chocolat | Œuf Bio « parfait » sur tomate rôtie, écume d’estragon  Sandre au muscadet, sauce vin blanc  Purée de carotte nantaise, pommes de terre de Noirmoutier Rôtie  Poire Belle Angevine pochée au Bourgueil ou  Poire flambée, caramel au vin de Bonnezeaux | **18.00€**  Croustade d’œufs brouillés au saumon fumé, salade de légumes croquants  Côte de bœuf grillée sauce bordelaise, pommes de terre sautées et dariole de courgettes  Plateau de fromage  Salade de fruits du moment flambée à votre demande | Fermé | **18.00€**  Œuf mollet frit, cassolette de girolles  Suprême de daurade en croute d’herbes  Chariot de dessert | Assiette de fruits de mer  Filet de canard sauce au poivre, pomme Darphin, légumes glacés  Charlotte aux poires au caramel, tartare de fruits | Fermé | Saumon mariné au citron vert, féroce d’avocat  Magret caramélisé au miel et aux épices Polenta et flan de légumes  Omelette 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 wasabi  Pavé de veau aux morilles, légumes d’hiver, purée de panais  Chariot du chef pâtissier  ou  Farandole de fruits exotiques frais | **26.00€**  Bisque de langoustines  Filet de turbot farci, beurre safrané, mousseline de pois et carottes  Plateau de fromage  Entremet framboise et chocolat blanc | Fermé | **35.00€**  Amuses bouche  L’Egyptien en fête  Compostelle dans tous ses états  Voyageur en deux cuissons et sa garniture en habit de fête  La ronde de l’affineur  Duo « Le choc-mangue » | Œuf poché Bragance, asperges vertes gratinées au parmesan  Salmis de pintade, pommes de terre rôties  Tarte fine aux poires, amandes | **26.00€**  Foie gras sauté aux fruits exotiques  Paupiette de sole et saumon, langoustine et légumes croquants  Chariot de dessert | **18.00€**  Escalope de foies gras chaud, fruits secs et brioche perdue  Mignon de porc à la moutarde de Meaux et Dijon,  Polenta et flan de légumes  Crème 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 wasabi  Pavé de veau aux morilles, légumes d’hiver, purée de panais  Chariot du chef pâtissier  ou  Farandole de fruits exotiques frais | **26.00€**  Saint Jacques aux agrumes  Ris de veau braisé au Porto et au foie gras, pommes fondantes céleri braisé  Plateau de fromage  Macaron framboise et litchis | **18.00€**  Foies gras en escalope sautés  Navarin d’agneau aux artichauts accompagné de haricots coco  Cœur framboise et bavaroise vanille sur un biscuit dacquois | **35.00€**  Amuses bouche  L’Egyptien en yin yang  Au comptoir Rémois  Sous sa mère, il part à la cueillette  Le brie et ses paillettes noirs  Le bucheron en smoking | **26.00€**  Raviolis de langoustines et son coulis  Ris de veau braisés au porto, artichauts et fricassée de champignons  Crêpes soufflées au Grand Marnier | **26.00€**  Foie gras sauté aux fruits exotiques  Paupiette de sole et saumon, langoustine et légumes croquants  Chariot de dessert | Fermé |
| Du 23/12 au 27/12/19 |  |  |  |  |  |  |  |  |