

MENUS 2020/2021. Sept / Décembre 2020.

RESTAURANT D'APPLICATION - MICHEL ROTH -

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 01 au 06/09/19	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Du 07 au 13/09/19	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Du 14 au 20/09/19	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Du 21 au 27/09/19	<p><i>TABLE D'HÔTES</i></p> <p><i>Terrine de gibier et gelée de vin rouge, salade et vinaigrette</i></p> <p><i>Veau marengo et écrasé de pomme de terre</i></p> <p><i>Assortiment de desserts</i></p>	<p><i>RESTAURANT TRADITIONNEL BOURGUIGNON</i></p> <p><i>Profiteroles d'escargots</i></p> <p><i>Suprême de pintade aux herbes, garniture bourguignonne et tagliatelles</i></p> <p><i>Chariot de desserts</i></p>	Fermé	Fermé	Fermé	<p><i>Talmouse en Tricorne</i></p> <p><i>Carré d'agneau et pommes Darphin</i></p> <p><i>Bavarois aux fruits de saison et son coulis</i></p>	Fermé	Fermé

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 28/09 au 04/10/19	<p><b>TABLE D'HÔTES</b></p> <p>Terrine de gibier et gelée de vin rouge, salade et vinaigrette</p> <p>Veau marenço et écrasé de pomme de terre</p> <p>Assortiment de desserts</p>	<p><b>RESTAURANT TRADITIONNEL BOURGUIGNON</b></p> <p>Profiteroles d'escargots</p> <p>Suprême de pintade aux herbes, garniture bourguignonne et tagliatelles</p> <p>Chariot de desserts</p>	Fermé	Fermé	<p><b>18.00€</b></p> <p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Quiche aux fruits de mer, salade croquante ***</p> <p>Pièce de bœuf rôti, gratin aux deux pommes ***</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Tarte de sardines, compote de fenouil et pétale de tomates confites</p> <p>Estouffade de veau provençale</p> <p>Assiette de fruits frais</p>	Fermé	Fermé
Du 05 au 11/10/19	<p><b>TABLE D'HOTES</b></p> <p>Planche de charcuteries/salade/pickles</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz créole</p> <p>Assortiment de desserts</p>	<p><b>Club de direction</b></p> <p>Fricassée de champignons et œuf parfait, écume de persillade</p> <p>Pavé de cabillaud, sauce vierge, écrasée de pomme de terre citronnée</p> <p>Moelleux au chocolat, crème anglaise</p>	Fermé		<p><b>18.00€</b></p> <p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Quiche aux fruits de mer, salade croquante ***</p> <p>Pièce de bœuf rôti, gratin aux deux pommes ***</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Quiche au livarot</p> <p>Poulet sauté vallée d'Auge</p> <p>Pommes flambées sur un sorbet</p>	<p><b>18.00€</b></p> <p>Tartare de poisson, pickles, salade croquante ***</p> <p>Pavé de veau au porto Ecrasée de PDT, légumes de saison ***</p> <p>Tarte aux figues</p>	Fermé

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 12 au 18/10/19	<p><b>TABLE D'HOTES</b></p> <p>Planche de charcuteries/salade/pickles</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz créole</p> <p>Assortiment de desserts</p>	<p><i>Club de direction</i></p> <p>Fricassée de champignons et œuf parfait, écume de persillade</p> <p>Pavé de cabillaud, sauce vierge, écrasée de pomme de terre citronnée</p> <p>Moelleux au chocolat, crème anglaise</p>	Fermé	Fermé	<p><b>18.00€</b></p> <p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Poêlée de champignons à la crème, œuf bio pané ***</p> <p>Cuisse de poulet fermier façon Vallée d'Auge, potimarron rôti, pommes fondantes ***</p> <p>Poire pochée au vin rouge</p>	<p>Semaine du gout</p> <p>Salade folle parfumée au cassis et son œuf poché bourguignonne</p> <p>Côte de Bœuf sauce Bourguignonne</p> <p>Beignet de pommes et pommes caramélisées</p>	<p><b>18.00€</b></p> <p>Tartelette aux légumes, salade croquante ***</p> <p>Cabillaud, sauce vin blanc, pleurote, fèves et panais</p> <p>***</p> <p>Baba au rhum</p>	Fermé
Du 19 au 25/10/19								
Du 28/10 au 03/11/19								
Du 02 au 08/11/18	Fermé	<p><b>CUISINE MEDITERRANEENNE</b></p> <p>Risotto de fruits de mer</p> <p>Filet de dorade aux épices, sauce vin blanc safranée, purée de houmous, pickles de radis, légumes croquants et flan de carottes</p> <p>Chariot de dessert</p>	Fermé	Fermé	<p><b>18.00€</b></p> <p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Poêlée de champignons à la crème, œuf bio pané ***</p> <p>Cuisse de poulet fermier façon Vallée d'Auge, potimarron rôti, pommes fondantes ***</p> <p>Poire pochée au vin rouge</p>	Fermé	<p><b>18.00€</b></p> <p>Tartare de poisson, pickles, salade croquante ***</p> <p>Pavé de veau au porto</p> <p>Ecrasée de PDT, légumes de saison ***</p> <p>Tarte aux figues</p>	Fermé

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 09 au 15/11/19	<b>FINGERS FOOD</b> Dim sum Shao Mai Beignet de kimchi Soupe miso Empanadas Pasteis de nata	<b>CUISINE MEDITERRANEENNE</b> 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	<b>18.00€</b> Quiche aux légumes Filet de saumon à l'unilatérale Risotto crémeux Tomates confites Café gourmand : Salade de fruits, Panna cotta et Brownies	Fermé	Fermé	Fermé	<b>18.00€</b> Tartelette aux légumes, salade croquante *** Cabillaud, sauce vin blanc, pleurote, fèves et panais *** Baba au rhum	Macédoine de légumes mayonnaise, œuf Escalope de volaille sautée aux champignons et à la crème, riz basmati Feuilleté aux fruits du moment
Du 16 au 22/11/19	<b>FINGERS FOOD</b> Dim sum Shao Mai Beignet de kimchi Soupe miso Empanadas - Pasteis de nata	Fermé	<b>18.00€</b> Charcuterie Paupiette de saumon Duo de crêpes chaudes (farcies et flambées)	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Crevettes cocktail à l'ananas Escalope de volaille sautée chasseur pommes noisette, haricots verts Tarte fine poires amandes

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 23 au 29/11/19	<p><u>Bistrot Lyonnais</u></p> <p>-Salade de foies de volailles</p> <p>-Saucisson au vin rouge, gratin dauphinois</p> <p>-Dessert du chef pâtissier</p>	<p><u>BISTROT - Loire</u></p> <p>Rillettes de maquereau, pickles</p> <p>Sandre au muscadet, sauce vin blanc safrané</p> <p>Purée de carotte nantaise, pommes de terre de Noirmoutier Rôtie</p> <p>Poire « Belle Angevine » au Bourqueil</p>	<p><b>18.00€</b></p> <p>Soirée Beaujolais nouveau</p> <p>Quenelle de poisson sauce vin beaujolais et coulis de poivrons</p> <p>Côte de bœuf grillée beurre marchand de vin</p> <p>Garniture</p> <p>Poires pochées au vin rouge et flambées</p> <p>Glace vanille en tulipe</p> <p>Coulis de cassis</p>	Fermé	<p><b>18.00€</b></p> <p>Menu à choix</p> <p>AB</p> <p>Soupe à l'oignon</p> <p>Filet de sole meunière, pommes vapeurs ou</p> <p>Souris d'agneau confite, écrasée de pommes de terre</p> <p>Chariot de dessert</p>	Fermé	<p><b>18.00€</b></p> <p>Filet d'haddock, endive et granny</p> <p>3 Huîtres gratinés</p> <p>***</p> <p>Volaille aux écrevisses</p> <p>Risotto</p> <p>***</p> <p>Mousse chocolat/marron</p>	<p>Légumes à la grecque en verrine</p> <p>Fricassée de volaille aux morilles, riz pilaf, épinard</p> <p>Coupe d'agrumes</p>

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 30/11 au 06/12/19	<b>Fermé</b>	<p><b><u>BISTROT - Loire</u></b></p> <p>Rillettes de maquereau, pickles</p> <p>Sandre au muscadet, sauce vin blanc safrané</p> <p>Purée de carotte nantaise, pommes de terre de Noirmoutier Rôtie</p> <p>Poire « Belle Angevine » au Bourqueil</p>	<p><b>18.00€</b></p> <p>Achards de légumes et nems de saumon</p> <p>Colombo de porc au lait de coco</p> <p>Glace noix coco et Bananes flambées et rôtie à la vanille</p>	<b>Fermé</b>	<p><b>18.00€</b></p> <p>Menu à choix</p> <p>AB</p> <p>Soupe à l'oignon</p> <p>Filet de sole meunière, pommes vapeurs ou</p> <p>Souris d'agneau confite, écrasée de pommes de terre</p> <p>Chariot de dessert</p>	<p>Alsace Menu brasserie</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Choucroute de poissons</p> <p>Crêpes flambées et Suzette</p>	<p><b>18.00€</b></p> <p>Œuf mollet frits, poêlée de girolles ***</p> <p>Suprême de Daurade croûte d'herbes, tatin carotte/poireau, flan de potiron ***</p> <p>Autour du chou</p>	<p>Légumes à la grecque en verrine</p> <p>Fricassée de volaille au vin de beaujolais, purée de panais, et brocolis</p> <p>Soupe d'agrumes à la menthe</p>



	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 07 au 13/12/19	<p><b>26.00€</b></p> <p>Amuse-bouche : verrine de saumon fumé et mousse citronnée</p> <p>Terrine de foie gras, crème de marrons glacés, chutney d'oignon et pain d'épices</p> <p>Ballottine de dinde aux fruits confits, butternut et crosnes</p> <p>Bûche</p>	<p><b>26.00€</b></p> <p><u>Repas de Noël</u></p> <p>AB : St Jacques ***</p> <p>Entrée Salade croquante aux copeaux de foie gras et confit de canard ***</p> <p>Plat : Turbotin au Champagne, légumes d'hiver glacés ***</p> <p>Dessert : Chariot de desserts</p>	<p><b>21.00€</b></p> <p>Courge spaghetti sur une crème de chinederape Chips de Vitelotte et huitres</p> <p>Carré d'agneau juste cuit rôti</p> <p>Rutabaga glacés</p> <p>Purée de panais</p> <p>Gratin de scorsonères</p> <p>Fromages</p> <p>Tarte au Potimarron</p>	Fermé	<p><b>35.00€</b></p> <p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Foie Gras ***</p> <p>Cabillaud en croûte d'herbes ***</p> <p>Carré d'agneau au jus de romarin, purée de panais et persil tubéreux, mini légumes ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Délice du pâtissier</p>	<p>Assiette de la baltique</p> <p>Dos de saumon à l'unilatéral Beurre Blanc parfumé à l'aneth</p> <p>Fromages</p> <p>Cheese cake émulsion de mélisse et citron confit</p>	<p><b>35.00€</b></p> <p>AB ***</p> <p>Vol au vent homard et St Jaques, siphon d'asperge ***</p> <p>Saumon et langoustine, purée de panais et petits légumes, sauce champenoise ***</p> <p>Caille aux pruneaux, pommes grenailles et cèpes ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>-----</p> <p>Bûche façon tropézienne aux framboises</p>	<p><b>21.00€</b></p> <p>Foie gras tiède sur brioche perdue au pineau de Charente, figue rôtie au miel</p> <p>Tournedos sauce périgourdine, fricassée des légumes d'hiver, pommes fondantes</p> <p>Macarons framboise, crème de pistache ou bûche</p>
Du 14 au 20/12/19	<p><b>26.00€</b></p> <p>Amuse-bouche : verrine de saumon fumé et mousse citronnée</p> <p>Terrine de foie gras, crème de marrons glacés, chutney d'oignon et pain d'épices</p> <p>Ballottine de dinde aux fruits confits, butternut et crosnes</p> <p>Bûche</p>	<p><b>26.00€</b></p> <p><u>Repas de Noël</u></p> <p>AB : St Jacques ***</p> <p>Entrée Salade croquante aux copeaux de foie gras et confit de canard ***</p> <p>Plat : Turbotin au Champagne, légumes d'hiver glacés ***</p> <p>Dessert : Chariot de desserts</p>	<p><b>26.00€</b></p> <p>Trilogie de foies gras</p> <p>Dos de cerf sauce grand veneur Purée de châtaigne Flan de champignons et émulsion de potiron</p> <p>Dessert de Noël</p>	Fermé	<p><b>35.00€</b></p> <p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Foie Gras ***</p> <p>Cabillaud en croûte d'herbes ***</p> <p>Carré d'agneau au jus de romarin, purée de panais et persil tubéreux, mini légumes ***</p> <p>Fromage</p> <p>Délice du pâtissier</p>	<p><b>26.00€</b></p> <p>Assiette de foies gras</p> <p>Ris de veau braisés au porto et champignons</p> <p>Omelette norvégienne</p>	<p><b>35.00€</b></p> <p>Amuse-Bouche ***</p> <p>-----</p> <p>Foie gras de canard, pain d'épices aux figues et sa confiture, pointe d'agrumes ***</p> <p>Paupiette de saumon et sole à l'oseille. ***</p> <p>Pigeon en deux cuissons, châtaignes, crosne, sauce aux morilles</p> <p>-----</p> <p>Fromage</p> <p>-----</p> <p>Bûche façon forêt noire</p>	Fermé

**TARIFS 2020**  
**RESTAURANT D'APPLICATION**  
**« Michel ROTH »**

<b>14,00€</b>
<b>18,00€</b>
<b>21,00€</b>
<b>26,00€</b>
<b>35,00€</b>

**Tarifs applicables au 28 septembre 2020.**