	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi
Du 26 février au 01 mars 2024	FERME	FERME	Salade folle et œuf poché ***** Rable de lapin farci, sauce aux deux moutardes **** Assiette ou plateau de fromage **** Fondant au caramel	Quiche "saumon et poireaux" **** Filet de cabillaud sauce vin blanc, 3 purées **** Salade de fruits exotiques	Cromesquis de pomme de terre et Saint Nectaire, Salade croquante **** Ballotine de pintade aux noix, sauce à la moutarde violette **** Forêt noire revisitée	Œuf en deux cuissons **** Poulet sauté à la catalane **** crêpes flambées et Suzette	FERME	Crème de lentilles corail et sa chips au lard **** Pavé de saumon, beurre blanc au citron vert, riz pilaf aux poivrons **** Tarte crumble pommes bananes et crème anglaise
Du 04 au 08 mars 2024	Moules sauce poulette **** Saumon piqué au romarin **** Dessert du chef	FERME	Assiette de saumon gravlax **** Maquereaux sauce moutarde **** Plateau de fromage **** Crumble de fruits émulsion de vanille, pommes flambées	Quiche "saumon et poireaux" **** Filet de cabillaud sauce vin blanc, 3 purées **** Salade de fruits exotiques	Salade franche comtoise au Mt d'or et charcuterie **** Poulet au vin jaune et morilles, légumes de saison **** Entremet choco-cassis	Cassolette de moule **** Sandre au vin blanc **** Autour de l'ananas	FERME	FERME
Du 11 au 15 mars 2024	Moules sauce poulette **** Saumon piqué au romarin **** Dessert du chef	FERME	Rosace de pamplemousse, purée d'avocat et cocktail de crevettes **** Carré d'agneau **** Assiette ou Plateau de fromage **** Charlotte aux poires caramélisées	Crème Dubarry **** Faux filet grillé beurre Maitre d'Hotel, jardinière **** Œufs en neige, crème anglaise	Tourte de viande aux morilles **** Waterzooi de cabillaud **** Le merveilleux	Salade Avocat, crevette et mangue **** Escalope de veau flambée au poivre **** Eclair	FERME	FERME
du 18 au 22 mars 2024	Rillette de poissons sur mâche nantaise **** Mouclade et pomme de terre de Noirmoutier **** Nougat de Tours	FERME	Œuf en 2 cuissons sur fricassée de champignons **** Magret de canard **** Assiette ou plateau de fromage **** Salade de fruits flambés à la vanille, sablé et crème légère	Crème Dubarry **** Faux filet grillé beurre Maitre d'Hotel, jardinière **** Œufs en neige, crème anglaise	FERME	Salade Gascogne **** Carré d'agneau printanier **** Tarte au chocolat	FERME	FERME
du 25 au 29 mars 2024	Endive garnie de chantilly au maroilles **** Sauté de veau aux champignons de Paris **** Opéra	FERME	CCF Cuisine Menu non communiqué	Gratin de moules au safran, julienne de légumes **** , Escalope panée pommes cocotte et ratatouille **** Tarte chocolat banane	FERME	CCF Service Menu non communiqué	Artichauts poivrade **** Sole / Asperges vertes **** Dessert du chef	FERME
du 01 au 05 avril 2024	FERIE	FERME	CCF Cuisine Menu non communiqué	Gratin de moules au safran, julienne de légumes **** , Escalope panée pommes cocotte et ratatouille **** Tarte chocolat banane	FERME	CCF Service Menu non communiqué	Aspèrges blanches **** Carré d'agneau **** Dessert du chef	Buffets du monde
	Menus à 14,00 € hors boissons		Menus à 21,00 € hors boissons		Menu à 26,00€ hors boissons		Menu à 36,00€ hors boissons	