

	Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Du 04 au 08 novembre 2024	FERME	FERME	FERME	FERME	FERME	Macédoine de légumes fraîche *** Escalope de volaille sauté à la crème *** Dessert du pâtisier	FERME	FERME
Du 11 au 15 novembre 2024	FERIE	Œuf parfait & crème de potimarron **** de cabillaud **** Poires rôties sauce chocolat éclats de noisettes	Assortiment de bouchées *** Feuilletés de Rocamadour, salade croquante, tomate cerise en gelée d'épices, caviar de betterave *** Pavé de Saumon, Quinoa au salsifis, Espuma de cresson, Perles d'orange, Air de parmesan, Tuiles à l'encre de seiche *** Sablé breton & ananas	FERME	FERME	Salade folle *** Côte de porc sauté garniture Grand mère *** Pêche melba	Tartelette, crème de petits pois et coppa, Emulsion Paprika *** Pigeon aux fruits rouges, purée de potimarrons *** Glace au Brillât Savarin, poire pochée, mousse chocolat blanc, huile de truffe	FERME
Du 18 au 22 novembre 2024	Avocat crevettes, sauce cocktail **** Boudin noir aux pommes, pomme purée **** petit pot de crème	Œuf parfait & crème de potimarron **** de cabillaud **** Poires rôties sauce chocolat éclats de noisettes	Assortiment de bouchées *** Feuilletés de Rocamadour, salade croquante, tomate cerise en gelée d'épices, caviar de betterave *** Pavé de Saumon, Quinoa au salsifis, Espuma de cresson, Perles d'orange, Air de parmesan, Tuiles à l'encre de seiche *** Sablé breton & ananas	FERME	Salade au confit de canard et copeaux de foie gras *** Filet de daurade, sauce vin blanc, risotto vert *** Moulloux au chocolat, crème anglaise	Légumes à la grecque en verrine *** de volaille beaujolaise *** Fruits au sirop de vin et épices	Raviole jambon, tomates confites, pesto et émulsion basilic *** Filet de bar sauce vin blanc, flan de courgette à la menthe, fondue de poireaux, carotte glacée *** Autour du chocolat	FERME
du 25 au 29 novembre 2024	Tarte Sétoise **** Cassoulet **** Crème catalane	Crème Dubarry, moules *** Rôti de porc Kasha en risotto *** Crêpes flambées	Assiette de Charcuterie *** Filet de saumon à l'unilatéral et risotto *** Assiette ou plateau de fromage *** Café gourmand	FERME	Œuf parfait à la crème de potimarron, châtaigne et chips de coppa *** Filet de loup, sauce vierge, écrasée de PdT citronnée, mini-ratatouille et carotte glacée *** Cheesecake au brocciu, coulis de clémentine	Terrine sur salade Viande hachée sur écrasée de Pomme de terre *** Douillon de pomme au caramel	Tartelette de légumes, écume de persil *** Raviole de champignons, sauce aux cèpe et crème de burrata *** Agrumes, mangue et dacquoise	FERME
du 02 au 06 décembre 2024	Salade landaise **** Poulet basquaise **** Tourtière aux pommes	Crème Dubarry, moules *** Rôti de porc Kasha en risotto *** Crêpes flambées	Feuilleté de chèvre sur salade de rillons de Tours *** Sandre au *** Sancerre *** Assiette ou plateau de fromage *** Nougat de Tours	Assiette de fruits de mer **** Carré d'agneau an crouste d'herbe, céleri et légumes glacés **** Thé ou café gourmand ou crème brûlée	Rillettes de maqueveau, mesclun, pickles *** Souris d'agneau confite, petite épeautre *** Tarte tatin, glace vanille ou crème d'Isigny à la vanille	Quiche lorraine *** Cabillaud *** poché sauce vin blanc *** Salade de fruits et biscuits	Cromesquis de chair de crabe, émulsion au citron confit *** Daurade marinée, agrumes et gelée de verveine *** Filets de sole meunière, sauce vin blanc, purée de topinambour à la truffe, carottes *** Tarte soufflée aux marrons glacés, gelée de poires caramélisées et glace au caramel beurre salé	Bruschetta légumes confits **** Risotto aux saints jacques **** Tiramisu
du 09 au 13 décembre 2024	Mise En Bouche : Foie gras mi-cuit chutney **** Rillettes de saumon fumé et cuit **** Filet mignon **** Dôme mangue coco	Foie gras *** Carpaccio de St Jacques, tartare de légumes *** Pavé de veau aux morilles, polenta et légumes glacés *** Agrumes, chocolat blanc, noisettes	Assiette baltique *** Filet de carrellet farci aux crevettes, choux de bruxelles, pomme Anna *** Assiette ou plateau de fromage *** Nougat glacé, coulis de framboises	Avocat crevettes et mangue **** Jambonnette de volaille aux agrumes, légumes d'hiver **** Tarte fine aux poires, sorbet cacao	Saint-Jacques/topinambours/papaye *** Veau/morilles/polenta/légumes croquants *** Agrumes	Assiette nordique *** Magret de canard au miel et épices polenta et flan de légumes *** Omelette norvégienne	Menu festif autour du gibier	Velouté Dubarry **** Filet mignon aux champignons, tagliatelle **** feuilletée aux fruits
du 16 au 20 décembre 2024	Mise En Bouche : Foie gras mi-cuit chutney **** Rillettes de saumon fumé et cuit **** Filet mignon **** Dôme mangue coco	Foie gras *** Carpaccio de St Jacques, tartare de légumes *** Pavé de veau aux morilles, polenta et légumes glacés *** Agrumes, chocolat blanc, noisettes	AB Festif **** Plateau de fruits de mers **** Mignon de veau, purée de châtaignes, flan de champignons et émulsion de potiron **** Assiette ou plateau de fromage **** Bûche de Noël	Velouté de châtaignes, foie gras et pain d'épices **** Magret de canard au miel et épices, jus court à la pomme, garniture autour de la carotte **** Dessert autour de la pomme	(Œuf/champignons/foie gras (parfait/fricassée/sauce) *** Saumon & Sole/langoustine/légumes croquants (Paupiette de sole et saumon, langoustine et légumes croquants) *** Marron	AB duo d'huître *** Escalope de Foie poelée *** Mignon de porc aux 2 moutardes garniture de Noël *** Croustillant coco bavaroise vanille et cœur framboise	Autour du Champagne Carpaccio de St Jacques, gelée au Champagne *** Turbo au Champagne, écrasée de pomme de terre à la truffe, *** Tartelettes aux fruits exotiques, sorbet Champagne, chantilly et gel de Champagne	Assiette de fruits de mer (huîtres, crevettes, bulot) **** Suprême de volaille au foie gras et sa garniture **** Bûche de Noël
	Menus à 14,00 € hors boissons		Menus à 21,00 € hors boissons		Menu à 26,00€ hors boissons		Menu à 36,00€ hors boissons	