

## MENU BRASSERIE

20 €

### Jeudi 5 septembre

Profiterole de petits pois jus persil et cèleri

**Ou**

Crème de moules au safran, bohémienne de légumes

\*\*\*\*\*

Escalope de volaille au basilic, riz créole au beurre d'herbes

**Ou**

Filet de merlan meunière et caviar d'aubergine à l'indienne

\*\*\*\*\*

Crème caramel

**Ou**

Tarte Alsacienne aux pommes

### Jeudi 12 septembre

Bavarois de haricots verts, petite salade de crevettes

**Ou**

Pressée de tomates macédoine, rillette de saumon

\*\*\*\*\*

Filet de canard au miel et citron, pomme darphin et pleurottes

**Ou**

Emincée de bœuf au gingembre, légumes au wok

\*\*\*\*\*

Poire Belle-Hélène

**Ou**

Crème chocolat praliné et madeleines

### Jeudi 19 septembre

Champignons à la grecque sauce mousseuse aux épices

**Ou**

Salade chinoise aux crevettes et noix de cajou

\*\*\*\*\*

Maquereau rôti, artichaut au bouillon de coques et curcuma

**Ou**

Blanc de volaille sauté crème de chorizo, ragout de fèves

\*\*\*\*\*

Paris-Brest

**Ou**

Mousse au chocolat

### Jeudi 26 septembre

Ravioli de champignons et bouillon d'ail doux

**Ou**

Œufs farcis chimay

\*\*\*\*\*

Chartreuse de merlan aux fruits de mer

**Ou**

Curry de poulet et riz pilaf

\*\*\*\*\*

Crème brûlée

**Ou**

Tarte citron meringuée

Réservation tél : 04.70.30.41.07

\*Sous réserve d'application pédagogique

20 €

**RESTAURANT**

**Mardi 1er octobre**

Mise en bouche

Tarte aux moules et crevettes, sauce  
au pistou

Poulet cocotte Grand-mère, Pommes  
à l'Anglaise et légumes glacés

Tartelette chocolat-caramel

**BRASSERIE**

**Jeudi 3 octobre**

**LE GRAND REPAS**

**ORGANISE PAR**

**LE CONSEIL DEPARTEMENTAL**

**RESTAURANT**

**Mardi 8 octobre**

Mise en bouche

Blanc mangé de choux fleur aux  
écrevisses

Filet de canard au poivre vert,  
Pommes Dauphines

Choux pâtissiers

**BRASSERIE**

**Jeudi 10 octobre**

**FERME**

20 €

<p><b>RESTAURANT</b> <b>Mardi 15 octobre</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Eclair de pétoncles et fondue d'endives</p> <p>Estouffade de bœuf Bourguignonne Pont Neuf et julienne de légumes étuvés</p> <p>Crêpes farcies aux fruits d'automne, sauce caramel</p>	<p><b>BRASSERIE</b> <b>Jeudi 17 octobre</b> Flammeküëche <b>Ou</b> Potage cultivateur, tuile de parmesan</p> <p>*****</p> <p>Pavé de saumon grillé, émulsion au vin rouge et pommes grillées <b>Ou</b> Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes confits</p> <p>*****</p> <p>Tarte Bourdaloue, caramel au beurre salé <b>Ou</b> Iles flottantes</p>
<p><b>RESTAURANT</b> <b>Mardi 22 octobre</b></p> <p>Œuf farci Chimay</p> <p>*****</p> <p>Navarin d'agneau aux pommes et petits légumes glacés</p> <p>*****</p> <p>Millefeuille</p>	<p><b>BRASSERIE</b> <b>Jeudi 24 octobre</b></p> <p>Crêpes farcies façon ficelle Picarde <b>Ou</b> Goujonnettes de poisson frit, sauce tartare</p> <p>*****</p> <p>Poulet cocotte Grand Mère, pommes fondantes <b>Ou</b> Filet de sandre sauté Meunière, purée de haricots coco et légumes glacés</p> <p>*****</p> <p>Tarte chocolat caramel <b>Ou</b> Brioche perdue à l'ananas, blanc- manger au curry</p>

20€

## RESTAURANT

Mardi 5 novembre

Mise en bouche

Tartare de saumon, œuf poché et  
crème d'aneth

Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz Pilaf et petits légumes

Forêt noire

## BRASSERIE

Jeudi 7 novembre

Crème Dubarry

Ou

Saucisson brioché aux pistaches,  
sauce Bourguignonne

\*\*\*\*\*

Pavé de bœuf sauté au poivre,  
pomme Arly

Ou

Dos de cabillaud en croûte, purée de  
panais

\*\*\*\*\*

Tarte fine aux pommes, sirop de  
cannelle

Ou

Entremet façon Tiramisu

## RESTAURANT

Mardi 12 novembre

Mise en bouche

Tarte fine d'escargots à la crème d'ail  
et jus de persil

Filet de rouget rôti, beurre de  
crustacés et fenouil aux agrumes

Tarte citron meringuée

## BRASSERIE

Jeudi 14 novembre

Velouté de potiron au lard, galette de  
Beaufort

Ou

Œuf Meurette

\*\*\*\*\*

Brochette de noix de joues de porc  
confites, écrasé de pomme de terre  
et céleri

Ou

Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre  
Nantais

\*\*\*\*\*

Fondant caramel-beurre salé

Ou

Moelleux au chocolat

<p style="text-align: center;"><b>RESTAURANT</b> <b>Mardi 19 novembre</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>BRASSERIE</b> <b>Jeudi 21 novembre</b></p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche</p> <p style="text-align: center;">Saucisson brioché aux pistaches, sauce Bourguignonne</p> <p style="text-align: center;">Saumon en croûte de brick, jus de poulet aux oignons, pommes rissolées</p> <p style="text-align: center;">Poires pochées au Beaujolais</p>
<p style="text-align: center;"><b>RESTAURANT</b> <b>Mardi 26 novembre</b></p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche</p> <p style="text-align: center;">Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo</p> <p style="text-align: center;">Navarrin d'agneau Petit pot de légumes oubliés</p> <p style="text-align: center;">Tarte alsacienne</p>	<p style="text-align: center;"><b>BRASSERIE</b> <b>Jeudi 28 novembre</b></p> <p style="text-align: center;">Feuilleté d'escargots à la fourme d'Ambert <b>Ou</b> Gésiers et fois de volaille confits en salade, œuf mollet croustillant *****</p> <p style="text-align: center;">Pintade aux choux et légumes oubliés <b>Ou</b> Burger Auvergnat, pomme paille *****</p> <p style="text-align: center;">Tarte poire Bourdaloue <b>Ou</b> Tiramisu</p>

**20 €**