

MENU BRASSERIE

20 €

Mardi 9 septembre

Profiterole de petits pois jus persil et
cèleri

Ou

Assiette de charcuterie

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

Mardi 16 septembre

Bavarois de haricots verts, petite
salade de crevettes

Ou

Pressée de tomates macédoine,
rilette de saumon

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

Ou

Emincée de bœuf au gingembre,
légumes au wok

Poire Belle-Hélène

Ou

Crème chocolat praliné et madeleines

Mardi 23 septembre

Champignons à la grecque sauce
mousseuse aux épices

Ou

Assiette de poissons fumés

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

Mardi 30 septembre

Ravioli de champignons et bouillon
d'ail doux

Ou

Œufs farcis chimay

Papillote de poissons aux petits
légumes

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

<p style="text-align: center;">BRASSERIE</p> <p style="text-align: center;">Mardi 7 octobre</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche</p> <p>Légumes croquants, sauce vitello Tonnato et ses pickles</p> <p>Poitrine de porc confite, sauce barbecue à la moutarde de Charroux, pommes grenailles, fleur de Thym</p> <p style="text-align: center;">Baronne de Néris</p> <p>Mousse de fromage blanc, miel de Pays, coulis de mûres et son craquou</p>	<p style="text-align: center;">RESTAURANT</p> <p style="text-align: center;">Jeudi 9 octobre</p> <p style="text-align: center;">FERME</p>
<p style="text-align: center;">BRASSERIE</p> <p style="text-align: center;">Mardi 14 octobre</p> <p>Crêpes farcies façon ficelle Picarde Ou Goujonnettes de poisson frit, sauce tartare ***** Poulet cocotte Grand Mère, pommes fondantes Ou Filet de sandre sauté Meunière, purée de haricots coco et légumes glacés ***** Tarte chocolat caramel Ou Chocolat Liegeois</p>	<p style="text-align: center;">RESTAURANT</p> <p style="text-align: center;">Jeudi 16 octobre</p> <p>Mise en bouche</p> <p>***** Blanc mangé de choux fleur aux écrevisses ***** Filet de canard au poivre vert, Pommes Dauphines ***** Choux pâtisseries</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

<p style="text-align: center;">BRASSERIE</p> <p style="text-align: center;">Mardi 21 octobre</p> <p style="text-align: center;">Flammekuëche Ou Potage cultivateur, tuile de parmesan</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Pavé de saumon grillé, émulsion au vin rouge et pommes grillées Ou Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et légumes confits</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Tarte Bourdaloue, caramel au beurre salé Ou Iles flottantes</p>	<p style="text-align: center;">RESTAURANT</p> <p style="text-align: center;">Jeudi 23 octobre</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche *****</p> <p style="text-align: center;">Eclair de pétoncles et fondue d'endives</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Estouffade de bœuf Bourguignonne Pont Neuf et julienne de légumes étuvés *****</p> <p style="text-align: center;">Crêpes farcies aux fruits d'automne, sauce caramel</p>
---	---

20 €

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique



20 €

<p style="text-align: center;">BRASSERIE</p> <p style="text-align: center;">Mardi 4 novembre Crème Dubarry Ou Avocat crevettes *****</p> <p style="text-align: center;">Pavé de bœuf sauté au poivre, pomme Arly Ou Dos de cabillaud en croûte, purée de panais *****</p> <p style="text-align: center;">Tarte fine aux pommes, sirop de cannelle Ou Entremet façon Tiramisu</p>	<p style="text-align: center;">RESTAURANT</p> <p style="text-align: center;">Jeudi 6 novembre</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche *****</p> <p style="text-align: center;">Tartare de saumon, œuf poché et crème d’aneth *****</p> <p style="text-align: center;">Blanquette de veau à l’ancienne Riz Pilaf et petits légumes ***** Forêt noire</p>
<p style="text-align: center;">BRASSERIE</p> <p style="text-align: center;">Mardi 11 novembre</p> <p style="text-align: center;">FERME</p>	<p style="text-align: center;">RESTAURANT</p> <p style="text-align: center;">Jeudi 13 novembre</p> <p style="text-align: center;">FERME</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d’application pédagogique

BRASSERIE

Mardi 18 novembre

FERME

RESTAURANT

Jeudi 20 novembre

20 €

Mise en bouche

Saucisson brioché aux pistaches,
sauce Bourguignonne

Saumon en croûte de brick, jus de
poulet aux oignons, pommes
rissolées

Poires pochées au Beaujolais

BRASSERIE

Mardi 25 novembre

Feuilleté d'escargots à la fourme
d'Ambert

Ou

Gésiers et fois de volaille confits en
salade, œuf mollet croustillant

Pintade aux choux et légumes oubliés

Ou

Steack tartare

Tarte poire Bourdaloue

Ou

Poire Belle Hélène

RESTAURANT

Jeudi 27 novembre

Mise en bouche

Crème de pois cassés, mousse de
parmesan et chorizo

Navarin d'agneau
Petit pot de légumes oubliés

Tarte alsacienne

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique