

MENUS BRASSERIE / RESTAURANT

20 €

BRASSERIE Mardi 7 octobre Crème de moules au safran Bohémienne de légumes Ou Bouillabaisse de gambas et badiane, œuf poché ***** Mignon de porc aux pruneaux Ou Saumon au lard, génévoise de crustacés, légumes glacés ***** Gratin de figues en sabayon Ou Entremet façon forêt noire	RESTAURANT Jeudi 9 octobre FERME
BRASSERIE Mardi 14 octobre 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 Brioche perdue à l'ananas, blanc- manger au curry	RESTAURANT Jeudi 16 octobre Mise en bouche Blanc mangé de choux fleur aux écrevisses Filet de canard au poivre vert, Pommes Dauphines Choux pâtissiers

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENUS BRASSERIE / RESTAURANT

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

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENUS BRASSERIE / RESTAURANT

BRASSERIE Mardi 4 novembre Crème Dubarry Ou Avocat crevettes ***** 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 Jeudi 6 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 Mardi 11 novembre FERME	RESTAURANT Jeudi 13 novembre FERME

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENUS BRASSERIE / RESTAURANT

BRASSERIE Mardi 18 novembre FERME	RESTAURANT Jeudi 20 novembre 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 MENU CCF	RESTAURANT Jeudi 27 novembre Mise en bouche Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo Navarrin d'agneau Petit pot de légumes oubliés Tarte alsacienne

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique