

## Menus semaines 47, 48, 49, 50, 51

Déjeuner du jeudi 23 novembre 2023 12€
Potage Saint Germain aux croûtons ----- Poulet sauté chasseur Pommes noisettes ----- Assiette de fromages OU Riz au lait au caramel meringué
Déjeuner du mardi 28 novembre 2023 10€
Pièce de bœuf sautée, sauce béarnaise, pommes pont neuf et champignons sautés ----- Crème brûlée
Déjeuner du jeudi 30 novembre 2023 12€
Assiette de charcuteries et accompagnements ----- Blanquette de dinde aux champignons riz crémeux aux lardons ----- Aumonière de pommes flambées au Calvados, caramel au cidre et glace vanille
Dîner du jeudi 30 novembre 2023 18€
La découpe de saumon mariné par nos soins, blinis croustillant et crème à l'aneth ----- La volaille de Saint Sever au vin de vendanges tardives, tournedos de légumes d'automne ----- Le plateau de fromages ----- Le moelleux chocolat aux poires rôties crème de noisette

Déjeuner du vendredi 1<sup>er</sup> décembre 2023  
10€

Pavé de saumon mariné au soja et citron vert,  
flan de brocoli et riz basmati  
-----  
Chou Chantilly, sauce chocolat

Déjeuner du mardi 5 décembre 2023  
10€

Pièce de bœuf sautée, sauce bordelaise,  
pommes sautées Darphin  
et tomates provençales  
-----  
Crème renversée noix de coco et caramel

Dîner du mercredi 6 décembre 2023  
18€

Potage Essaü, croûtons et crème montée au lard  
-----  
Magret de canard sauce au poivre vert ,  
pommes périgourdine  
-----  
Tarte au chocolat et fleur de sel

Déjeuner du jeudi 7 décembre 2023  
14€

Assiette d'huîtres fines de claires Marennes Oléron  
OU  
Terrine de campagne du sud-ouest  
-----  
Steak au poivre, pommes noisettes et carottes rôties  
-----  
Profiteroles au chocolat

Dîner du jeudi 7 décembre 2023  
18€

La marinière de coquillages et bavaroise de crevettes aux épices  
OU  
Le velouté de lentilles vertes du Puy, crème de Morteaux à la moutarde  
-----  
La poitrine de veau farcie à l'ancienne, nems croustillants de choux verts  
-----  
Ananas flambé, crème glacée à la noix de coco citron vert, croustilles sablées

Déjeuner du vendredi 8 décembre 2023

12€

Salade de lentilles vertes, œuf mollet aux noisettes torréfiées

-----

Fricassée de volaille aux champignons, riz pilaf à l'estragon

-----

Ananas au sucre

Déjeuner du mardi 12 décembre 2023

10€

Blanquette de veau tradition

Petits légumes et riz pilaf

-----

Comme un framboisier

Dîner du mercredi 13 décembre 2023

18€

Crème de moules d'Arblay

-----

Entrecôte double sauce béarnaise, pommes allumettes

-----

Plateau de fromages

Déjeuner du jeudi 14 décembre 2023

12€

Velouté de haricots blancs, crème infusée au jambon sec et croûtons

----

Suprême de volaille rôtie aux aromates

Purée à la crème et sauce estragon

----

Assiette de fromages

OU

Crème brûlée abricot senteur de lavande

Dîner du jeudi 14 décembre 2023

18€

Le velouté de haricots maïs, crépinette au boudin noir de Chalosse et pain grillé

-----

Nems de bœuf confit au vin rouge, tranches de butternut rôties,  
moelle et oignons rouges

-----

Le mille-feuille vanille et noisette, copeaux de chocolat

Déjeuner du vendredi 15 décembre 2023

12€

Velouté de potimarron, coco et cardamome

-----

Emincé de porc thaï, purée patate douce au curcuma

-----

Ananas rôti au gingembre, glace rhum raisin

Déjeuner du mardi 19 décembre 2023

10€

Navarin d'agneau,  
petits légumes et pommes tournées persillées

-----

Comme une forêt noire

Dîner du mercredi 20 décembre 2023

25€

Amuse-bouche

Brouillade d'œufs aux truffes, jus corsé et mousse de Foie de Canard

Noix de Saint Jacques au pistou, fondue de poireaux

-----

Noisettes d'agneau rôties à la sauge, écrasée de pommes de terre  
et carottes confites au gingembre

-----

Tropézienne aux framboises

Déjeuner du jeudi 21 décembre 2023

20€

Déclinaison de saumon à la crème de Raifort

-----

Magret de canard sauce au figue,  
gratin dauphinois au foie gras et huile de truffe

-----

Bûche au chocolat et Baileys

Dîner du jeudi 21 décembre 2023

25€

Terrine royale de lotte et St Jacques, velouté de coquillages

-----

La poitrine de pigeonneau rôtie en cocotte, feuille de chou farcie,  
jus réduit au cognac et champignons noirs

-----

La gourmandise au chocolat bio et agrumes confits, caramel d'agrumes