



Menu

Déjeuner du Mardi 13 Janvier 2026

E N T R É E

Assiette de charcuteries du terroir

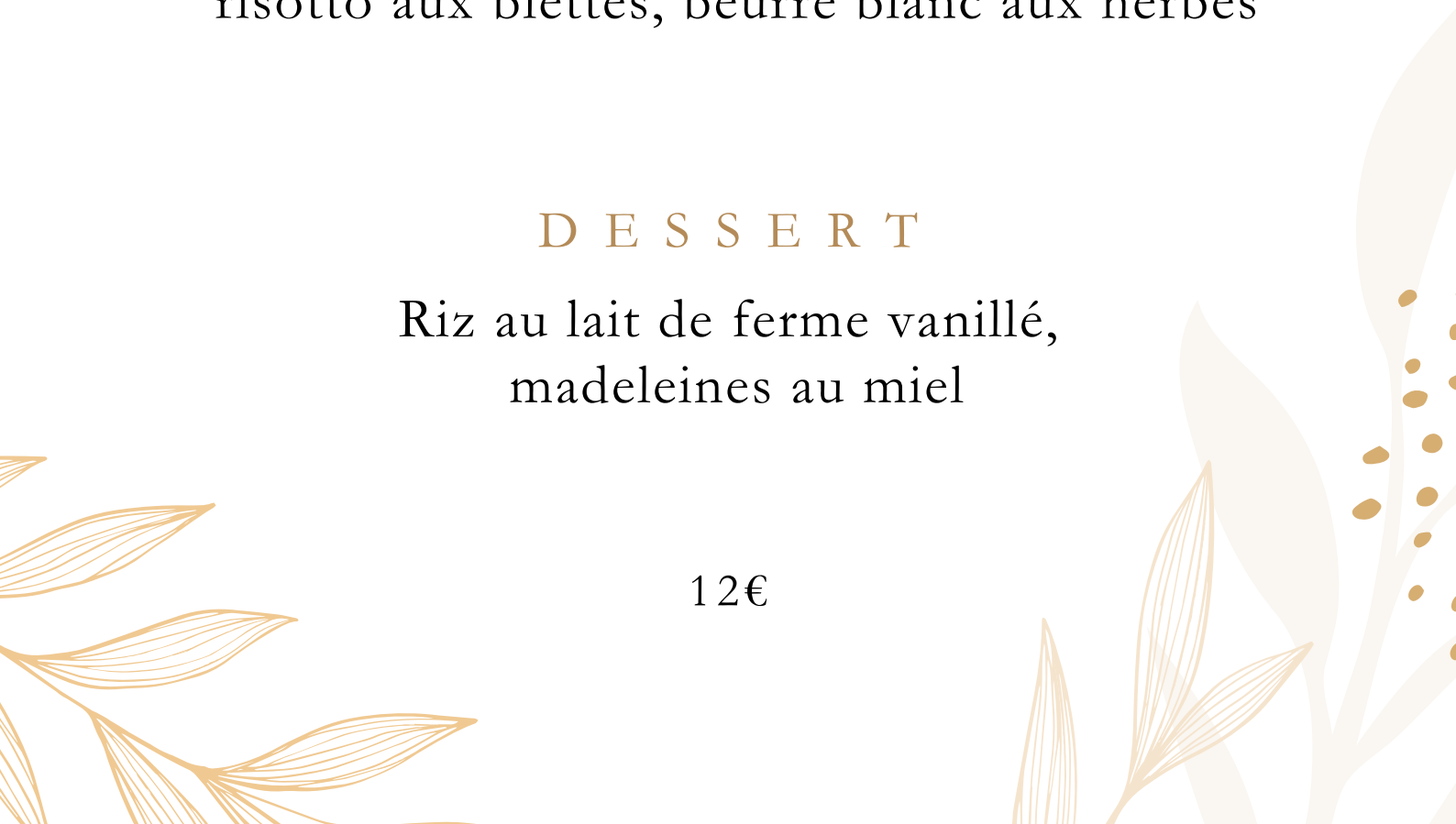
P L A T

Pavé de merlu de Saint Jean de Luz,
risotto aux blettes, beurre blanc aux herbes

D E S S E R T

Riz au lait de ferme vanillé,
madeleines au miel

12€



Menu

Dîner du Mercredi 14 Janvier 2026

E N T R É E

Brandade Nîmoise en chausson, salade

P L A T

Farcis d'encornets à la sétoise, risotto à l'encre

O U

Gigot d'agneau confit en 7 heures,
pommes darfin, ail rose en chemise

D E S S E R T

La coque meringuée au citron vert,
crèmeux mangue,
mandarine confite, sorbet ananas

18€



Menu

Déjeuner du Jeudi 15 Janvier 2026

E N T R É E

Potage Saint Germain

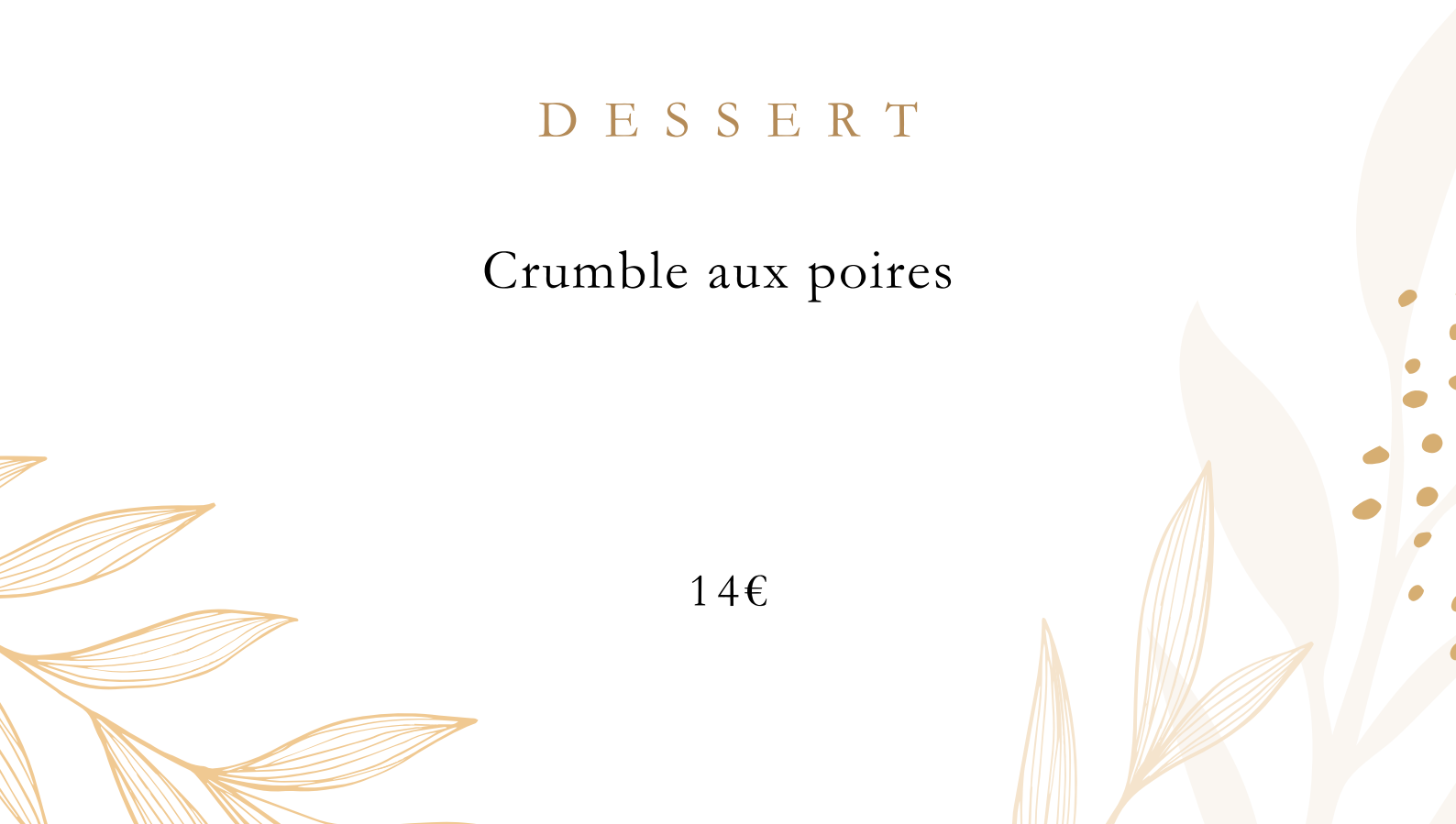
P L A T

Blanquette de volaille, riz pilaf

D E S S E R T

Crumble aux poires

14€



Menu

Dîner du Jeudi 15 Janvier 2026

E N T R É E

Le velouté de carottes au cumin
Œuf poché au bouillon, mousse aux fines herbes
OU

Tarte paysanne aux pommes,
boudin noir de chalosse, crème aux grains de
moutarde

P L A T

La poitrine de veau farcie cuite au torchon,
mijotée de légumes d'hiver au raifort

D E S S E R T

Le biscuit roulé au chocolat et praliné
poires pochées au sirop d'agrumes, tuiles
croquantes

20€



Menu

Déjeuner du Mardi 20 Janvier 2026

E N T R É E

Velouté de lentilles, crème au lard fumé

P L A T

Darne de saumon grillée, sauce hollandaise
mousseline de de panais à l'estragon

D E S S E R T

Salade de fruits exotiques,
sorbet mangue

12€



Menu

Dîner du Mercredi 21 Janvier 2026

E N T R É E

Feuilleté de poires au bleu d'Auvergne, frisée
lardons et châtaignes


P L A T

Ballotine de coq et chou,
mousseline de lentilles du Puy
sauce au vin rouge

D E S S E R T

Tarte aux noix et bavarois pommes

18€





Menu

Déjeuner du Jeudi 22 Janvier 2026

E N T R É E

Salade de crudités,
toasts de chèvre frais et jambon cru

P L A T

Steak au poivre, pommes noisettes
et carottes rôties

D E S S E R T

Tarte aux pommes Alsacienne

14€

Menu

Dîner du Jeudi 22 Janvier 2026

E N T R É E

La raviole de daurade aux coquillages
jus réduit à l'estragon

P L A T

La volaille de st Sever farcie sous la peau,
champignons farcis, jus de volaille

D E S S E R T

La coupe vintage, bavarois rubané,
vanille, café, chocolat, sablé à la noisette

20€

Menu

Dîner du Mercredi 28 Janvier 2026

E N T R É E

Ficelle picarde de saumon et poireaux,
crème de moules aux champignons

P L A T

Enrubanné d'endives et joue de bœuf en
carbonade,
pomme de terre rôtie au saindoux
OU
Waterzoï de volaille et crevettes

D E S S E R T

Tarte au sucre, glace betterave
et coulis de framboise au poivre Timut

18€



Menu

Déjeuner du Jeudi 29 Janvier 2026

E N T R É E

Salade Vosgienne

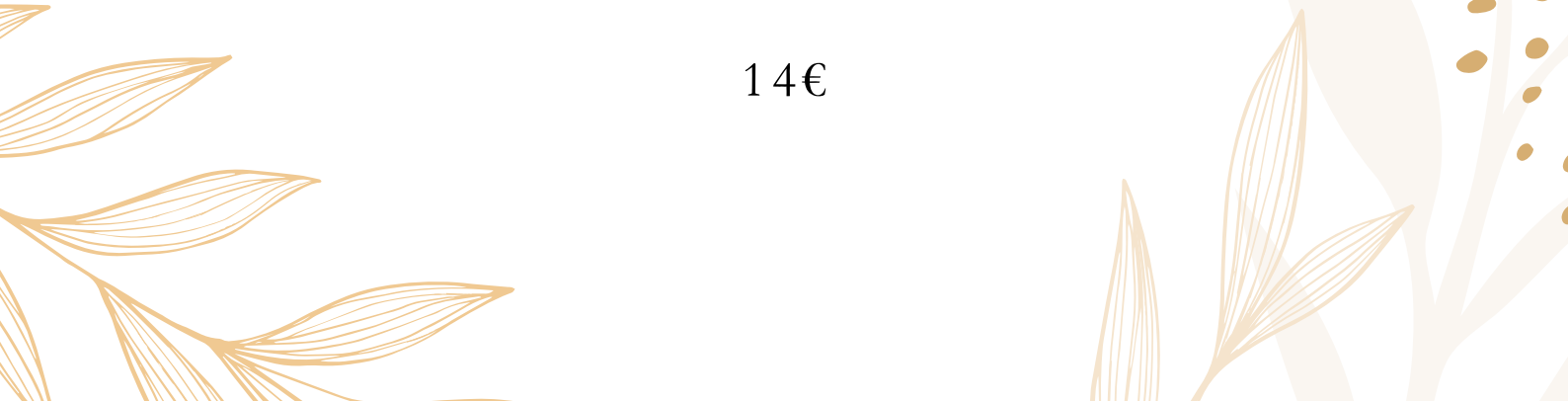
P L A T

Escalope de volaille panée, sauce au poivre,
riz pilaf au chorizo

D E S S E R T

Tarte poires et crème d'amande
OU
Salade de fruits frais

14€



Menu

Déjeuner du Mardi 03 Février 2026

E N T R É E

Omelette plate à la crème de poireaux
jambon sec

P L A T

Pièce de bœuf grillée,
pommes pont neuf, béarnaise

D E S S E R T

Ile flottante

12€

Menu

Dîner du Mercredi 04 Février 2026

E N T R É E

Œuf en meurette

P L A T

Côte de bœuf grillée pour 2, béarnaise à la
moutarde
gratin de pommes de terre, oignons au comté

D E S S E R T

Mousse de chocolat blanc et pommes, pain
d'épices

18€



Menu

Déjeuner du Jeudi 05 Février 2026

E N T R É E

Salade de crevettes en tempura

P L A T

Filet mignon de porc au romarin,
tagliatelles de légumes et pommes dauphine

P L A T E A U D E F R O M A G E S

D E S S E R T

Mignardises

16€

Menu

Dîner du Jeudi 05 Février 2026

Soirée champêtre

La Gascogne est à l'honneur

Amuse-bouche

E N T R É E

Le bouillon de poule aux perles
mique de pain aux herbes

P L A T

La poule de ferme, cuite au pot
petit farci et jambon

Le Fromage Affiné

D E S S E R T

Le millas aux pommes et
pruneaux gorgés au sirop d'armagnac

Café

20€



Menu

Déjeuner du Vendredi 06 Février 2026

P L A T

Blanquette de veau traditionnelle,
petits légumes

D E S S E R T

Comme un framboisier

10€