

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

ENTRÉE

Brandade Nîmoise en chausson, salade

PLAT

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

OU

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

DESSERT

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

ENTRÉE

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

PLAT

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

DESSERT

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

ENTRÉE

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

PLAT

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

DESSERT

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

20€

Menu

Dîner du Mercredi 28 Janvier 2026

ENTRÉE

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

PLAT

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

DESSERT

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

18€

Menu

Déjeuner du Jeudi 29 Janvier 2026

ENTRÉE

Salade Vosgienne

PLAT

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

DESSERT

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

ENTRÉE

Œuf en meurette

PLAT

Côte de bœuf grillée pour 2, béarnaise à la moutarde

gratin de pommes de terre, oignons au comté

DESSERT

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€