

MERCREDI 01 OCTOBRE MIDI

Rillettes de saumon Coq à la bière pommes tournées Tarte fine aux pommes

MARDI 07 OCTOBRE MIDI

Assiette de poissons fumés Carré de porc à la bretonne Kouign-Amann

OU

Potage Saint-germain Légumes farçis Gâteau de crêpes au chocolat blanc

VENDREDI 03 OCTOBRE MIDI

Feuilleté d'escargots à l'auvergnate Pavé de rumsteak sauté à la fourme d'Ambert truffade Soufflé glacé à la verveine

MERCREDI 08 OCTOBRE MIDI

Tartare aux 2 saumons
Pavé de gibier pommes macaires champignons
Génoise cacao , crème anglaise

LUNDI 06 OCTOBRE MIDI

Salade d'endives aux Harengs fumés
Oeuf poché
Carbonnade flammande pommes frites
Bistouille glacée

JEUDI 09 OCTOBRE MIDI

Crème Dubarry
Poulet au citron pommes cubes
salade de fruits sablés

VENDREDI 10 OCTOBRE MIDI

Feuilleté d'escargots Pavé de rumsteak sauté sauce à la fourme d'Ambert Soufflé glacé à la verveine

LUNDI 13 OCTOBRE MIDI

Soufflé au fromage Sauté de veau marengo Entremet aux fruits de saison

MARDI 14 OCTOBRE

MIDI

Escalope de saumon
Magret de canard aux pommes
Ronde de chèvres
Café gourmand

OU

Oeuf mollet
Navarin d'Agneau pommes de terre
Crème brulée & biscuits secs

MARDI 15 OCTOBRE

MIDI

Salade piémontaise Mixed grill pommes frites Oranais aux abricots

JEUDI 16 OCTOBRE

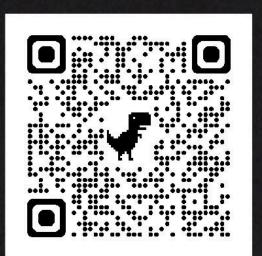
MIDI

Crème champignons
Poulet basquaise écrasé de pomme de terre
Salade de fruits sablés

VENDREDI 17 OCTOBRE

MIDI

Bisque de langoustines Carré de porc pôélé Kouign-Amann



Infos & Réservation

TARIFS

Menu Brasserie 17,5 € Menu traditionnel 23€ - 5€ Supplément Fromage

