



MERCREDI 01 OCTOBRE

MIDI

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

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

LUNDI 06 OCTOBRE

MIDI

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

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

MERCREDI 08 OCTOBRE

MIDI

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

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 pôlé
Kouign-Amann



Infos & Réservation

TARIFS

Menu Brasserie 17,5 €

Menu traditionnel 23€ - 5€ Supplément Fromage

03 27 22 70 15 - WWW.LE1926.COM - 1926@LTPDAMPIERRE.FR