

Semaine 36**Vendredi 06/09/19**

Amuse Bouche Gaspacho andalou
-
Salade façon Lyonnaise
-
Jambonnette de volaille farci
aux champignons
-
Pomme Dauphine
et flan de carotte
-
Sablé aux abricots
et pistache

Semaine 38**Vendredi 06/09/19**

Amuse Bouche Brouilla
de d'œuf aux champignons
-
Quenelle de brochet sauce Nantua
-
Souris d'agneau braisé
ou Rognon de veau flambé,
moutarde à l'ancienne.
-
Ecrasé de pdt et ratatouille
-
Tarte Tatin aux pommes, glace
caramel beurre salé

Semaine 37**Vendredi 13/09/19**

Œuf coque sans coquille,
écrevisses et amande
-
Homard au thé
et à la pomme en fraîcheur
-
Filet de canette,
praliné de cèpe, café grillé
-
Plateau de fromage
-
Sablé noisette, crémeux framboise
cassis et mascarpone
-
Tartelette passion Dulcey
/ Caramel à la fleur de sel
/ Tapioca aux nectarines

SOIRÉE GASTRONOMIQUE**Semaine 39****Vendredi 27/09/19**

Amuse Bouche à base d'œuf
-
Jambon cru
-
Contre filet rôti. Pommes Pont
Neuf et petits légumes
-
Tartelette au citron meringuée

Réservation : 03 87 05 30 84**Mardi de 9h00 à 11h puis de 14h à 16h / Jeudi de 9h00 à 12h00 puis de 13h à 16h00
Vendredi de 9h00 à 11h00 et de 14h00 à 16h00**

Semaine 40

Vendredi 04/10/19

Amuse Bouche
à base de champignons
-
Salade vosgienne
-
Truites aux amandes.
Julienne de légumes et riz pilaf
-
Pommes flambées

Semaine 41

Vendredi 11/10/19

Amuse Bouche à base de carottes
-
Saumon fumé et son toast
-
Coquelet rôti sauce du soleil.
Polenta
-
Baba au rhum et gingembre

MENU 4 SAVEURS

Semaine 42

Vendredi 11/10/19

Salade niçoise
-
Escalope de volaille à la crème
-
Pomme cocotte
-
Bavarois rubané

Semaine 42

Vendredi 18/10/19

Amuse Bouche
à base de saumon fumé
-
Feuilleté d'œuf brouillé forestière
-
Carré d'agneau rôti.
Pomme Dauphine et ses légumes
-
Poire flambée

Réservation : 03 87 05 30 84

Mardi de 9h00 à 11h puis de 14h à 16h / Jeudi de 9h00 à 12h00 puis de 13h à 16h00
Vendredi de 9h00 à 11h00 et de 14h00 à 16h00

Semaine 45

Vendredi 08/11/19

Poireaux, mimosa de cèpe
et condiment truffe
-
Foie gras de canard au coing
en texture
-
Filet de chevreuil, betterave
et condiment framboise
-
Plateau de fromage
-
Tartelette noisette gianduja,
sorbet citron rafraichi
-
Macaron litchi rose framboise
/ Chocolat intense / Pâte de fruits
citron

SOIRÉE GASTRONOMIQUE

Semaine 46

Vendredi 15/11/19

Amuse Bouche Avocat crevette
-
Filet de saumon en écaille de pdt
ou Tartare de daurade à la mangue
-
Râble de lapin farci au chorizo
-
Polenta aux herbes
-
Fantastik chocolat praliné

Réservation : 03 87 05 30 84

**Mardi de 9h00 à 11h puis de 14h à 16h / Jeudi de 9h00 à 12h00 puis de 13h à 16h00
Vendredi de 9h00 à 11h00 et de 14h00 à 16h00**

Semaine 47**Vendredi 22/11/19**

Buffet cochonnaille
-
Velouté de choux fleur, chorizo,
pignon de pin et huile de roquette
-
Tourte lorraine aux escargots,
salade frisée
-
Wok de canard, nouille chinoise,
soja, poivron, petits pois
-
Potée de choux / Lard saucisse
à cuire
-
Bouchée à la reine
-
Coq au vin rouge. Spätzle
au beurre
-
Buffet fromage
-
Poire, cannelle et caramel
-
Guimauve / Financier amande
abricot / Pâte de fruits cassis

SOIRÉE BEAUJOLAIS**Semaine 2****Vendredi 10/01/20**

Amuse Bouche Goujonnette
de sole pané, sauce tartare
-
Briochette de fruits de mer
-
Carré de veau Viroflay
-
Soufflé glacé mandarine,
kumquat confit

Semaine 4**Vendredi 24/01/20**

Amuse Bouche Carpaccio de bœuf,
roquette et câpres
-
Œuf poché aux escargots
Ou Sole meunière
-
Caille farci aux foie gras et raisins
-
Purée de panais
-
La Religieuse exotique

Réservation : 03 87 05 30 84**Mardi de 9h00 à 11h puis de 14h à 16h / Jeudi de 9h00 à 12h00 puis de 13h à 16h00
Vendredi de 9h00 à 11h00 et de 14h00 à 16h00**

Semaine 5**Vendredi 31/01/20**Pois chiche, poisson mariné
et citron caviar

-

Omble chevalier fumé,
printanière de légumes

-

Quasi de veau. Cylindre de pdt

-

Plateau de fromage

-

Feuilleté vanille pomme caramel

-

Macaron citron / Chocolat intense

Pâte de fruits pamplemousse

SOIRÉE GASTRONOMIQUE**Semaine 7****Vendredi 14/02/20**Saumon gravelax, Chioggia
et condiment miel, moutarde
et chèvre

-

Pomme d'amour de foie gras

-

Suprême de pintadeau,
déclinaison de betterave

-

Plateau de fromage

-

Le contraste amande, fraise,
citronnelle et champagne

-

Guimauve framboise
/ Macaron cœur rose / Pâte de fruits
framboise**SOIRÉE GASTRONOMIQUE ST VALENTIN****Semaine 6****Vendredi 07/02/20**

Amuse Bouche Tartare de saumon

-

Lotte à l'américaine,
risotto crémeux

-

Magret de canard aux fruits rouges

-

Râpé de pdt et flan de carottes

Gâteau opéra, glace café

Semaine 10**Vendredi 06/03/20**Amuse Bouche Aspic de crevettes,
condiment pickles

-

Tarte fine de rouget, olive cassé
et vinaigrette d'herbes

-

Tournedos de bœuf flambé

-

Mascotte au Whisky

-

Le Saint Honoré

Réservation : 03 87 05 30 84**Mardi de 9h00 à 11h puis de 14h à 16h / Jeudi de 9h00 à 12h00 puis de 13h à 16h00****Vendredi de 9h00 à 11h00 et de 14h00 à 16h00**

Semaine 11

Vendredi 13/03/20

SOIRÉE GASTRONOMIQUE
AUTOUR DE LA BIÈRE

Semaine 12

Vendredi 20/03/20

Gnocchi à la parisienne
-
Selle d'agneau au thym
-
Gratin Ismael Bayeldi
-
Ananas flambé

Semaine 13

Vendredi 13/03/20

Amuse Bouche Tartare de poisson
-
Omelette en salade
à l'huile d'olive et au basilic
-
Dos de cabillaud façon Dieppoise
-
Tagliatelle au beurre
-
Tarte aux poires amandines

Semaine 14

Vendredi 03/04/20

Œufs mollets florentine
-
Gigot d'agneau rôti
-
Jardinière de légumes
-
Crêpes flambées

Réservation : 03 87 05 30 84

Mardi de 9h00 à 11h puis de 14h à 16h / Jeudi de 9h00 à 12h00 puis de 13h à 16h00
Vendredi de 9h00 à 11h00 et de 14h00 à 16h00