

## ACCUEIL DE LA CLIENTELE DANS NOS RESTAURANTS ET BRASSERIE D'APPLICATION - CARTE ET MENUS

	LUNDI 01 FEVRIER 2016		MARDI 02 FEVRIER 2016		MERCREDI 03 FEVRIER 2016	
	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR
	<b>BRASSERIE D'APPLICATION</b> Accueil des clients : - de 12h00 à 13h30 le midi *** Entrée : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Entrée végétarienne des traiteurs - Salade composée *** Plat : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Pièce de boeuf en cuisson du jour - Dos de cabillaud en cuisson du jour *** Dessert : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Le choix des desserts de nos pâtissiers	<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8.50 €  Moelleux de brocoli et saladecroquante au chorizo Navarin d'agneau aux pommes Desserts des pâtissiers	<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8,50 €  Œufs farcis Chimay Saumon à l'orange artichauts et coques au basilic Miroir cassis	<u>MENU A 22€ (hors boissons)</u>  Amuse-bouche : Aumônière de fromage de brebis, noix et jambon de pays. Saumon en gravlaax, blinis et crème acidulée Steak de contrefilet aux 2 poivres, gratin normand, mini tomates rôties Entremet coco chocolat	<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8,50 €  Rouelle de pomme de terre, crème de cresson au mascarpone Poulet sauté chasseur, risotto de pomme de terre  Desserts des pâtissiers	
RESTAURANT D'APPLICATION	Accueil des clients : - à partir de 12h15 le midi - à partir de 19h15 le soir	<u>MENU A 28 € (hors boissons)</u>  Croustillants de poisson à la vinaigrette de mangue Filet de sandre en croûte de noisette et persil, purées de persil et panais. Jus de volaille réduit. Côte de bœuf grillé au sel de Guérande, confiture d'échalotes, tomate provençale, brochette de pommes de terre, béarnaise au siphon Millefeuille à la vanille, glace caramel	<u>MENU A 20€ (hors boissons)</u>  Tartare de saumon sur un carpaccio de St jacques à l'huile de noisette. Suprême de volaille fermière en impression d'herbes aromatiques à la crème de lentille, pommes safranées et salade d'herbes. Banane flambée et la tarte au chocolat.	<u>MENU A 28 € (hors boissons)</u>  Amuse-bouche : Profiteroles de morue en brandade et fines herbes *** Filet de rouget, sole, moules en bouillabaisse sétoise *** Tournedos de veau sauce brune à la myrtille et légumes glacés *** Mousse au miel et poires safranée chocolat		<u>MENU A 28 € (hors boissons)</u>  Mise en bouche Croustillant de pieds de cochon à la mérindionale, vinaigrette comme une ravigote et mélange de jeunes pousses potagères. Navarin de Lotte à l'américaine et grosses crevettes condimentées, légumes d'hiver. Sphère chocolatée aux deux chocolats, souvenirs exquis d'enfance carambar passion.
RESTAURANT D'INITIATION	Accueil des clients : - à partir de 12h15 le midi - à partir de 19h15 le soir	-	<u>MENU A 16 € (hors boissons)</u>  Initiation 2 FILET DE ROUGET FARCI CROUSTILLANT, HUILE VIERGE. MIGNON DE VEAU AUX CHAMPIGNONS, GALETTE DE POMME DE TERRE AU LARD. CRÊPES SUZETTE.			

## ACCUEIL DE LA CLIENTELE DANS NOS RESTAURANTS ET BRASSERIE D'APPLICATION - CARTES ET MENUS

	JEUDI 04 FEVRIER 2016		VENDREDI 05 FEVRIER 2016
	MIDI	SOIR	MIDI
	<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8,50 €	Avocat aux crevettes Cuisse de lapereau dijonnaise Pommes fondantes et poêlée de champignons Choux à la crème chantilly	<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8,50 €
<b>BRASSERIE D'APPLICATION</b> Accueil des clients : - de 12h00 à 13h30 le midi *** Entrée : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Entrée végétarienne des traiteurs - Salade composée *** Plat : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Pièce de boeuf en cuisson du jour - Dos de cabillaud en cuisson du jour *** Dessert : - Proposition du chef (voir ci-contre) <del>- Le choix des desserts de nos</del>			Ficelle picarde Carbonnade flamande Chicon braisé et mousseline de légumes Douillon aux pommes
<b>RESTAURANT D'APPLICATION</b> Accueil des clients : - à partir de 12h15 le midi - à partir de 19h15 le soir	<u>MENU A 20€ (hors boissons)</u>  <i>Bouillabaisse de gambas à la badiane et œuf poché Loup en 2 cuissons.</i> <i>Pavé de loup en croûte de champignon, et loup grillé flambé au guéridon, hollandaise provençale, endive dorée et petits légumes.</i> <i>Nougat glacé aux amandes, pistaches et pralines roses.</i>	<u>MENU A 28 € (hors boissons)</u>  Amuse-bouche : Tartelette fine de maquereaux à la tapenade Filet de truite farcie à la hussarde. Magret de canard rôti au porto et badiane, écrasé de ratte Echalote confite et étuvé de choux. Mousse au fromage blanc et au caramel, coulis de fruits rouges.	<u>MENU A 20€ (hors boissons)</u>  <i>Royale de foie gras de canard, crème de céleri, petits croûtons</i> <i>Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise, os à moelle rôti, petits légumes glacés</i> <i>Sablé breton crémeux aux agrumes</i>
<b>RESTAURANT D'INITIATION</b> Accueil des clients : - à partir de 12h15 le midi - à partir de 19h15 le soir	<u>MENU A 16 € (hors boissons)</u>  <i>Initiation 1</i> <i>POTAGE DE POTIRON ET CHÂTAIGNE CARAMÉLISÉES.</i> <i>DOS DE CABILLAUD RÔTI, SAUCE FUMÉE, POLENTA CREMEUSE.</i> <i>CHOU CHANTILLY.</i>		<u>MENU A 20€-Apéritif sans alcool, vin et boisson chaude compris.</u>  Méli-mélo de coquillages du littoral et vinaigrette tiède aux agrumes Gardiane de taureau tradition camarguaise et riz sauvage Bras de gitan comme à Aigues Mortes, saveur citron et chocolat blanc, coulis de fruits rouges rafraîchi au marc de muscat