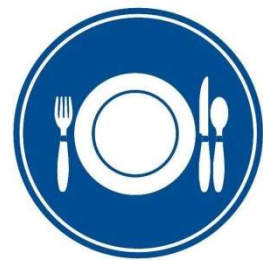


RESTAURANT D'INITIATION



Menus du Jeudi Midi

2023-2024

Jeudi 14 et 21 Septembre
MENU SANS GLUTEN

Salade de tomate à la fête

Papillote de merlan aux moules
riz pilaf

Fondant au chocolat



Jeudi 07 et 14 Décembre
WORLD FOOD

Velouté de tomate et mozzarella

Pavé de saumon grillé aux épices
sauce mikado

Tiramisu mangue passion

Jeudi 12 et 19 Octobre
BISTRONOMIE

Tarte basquaise

Pavé de cabillaud rôti
beurre blanc à l'anis

Pêches flambées et glace vanille

Jeudi 21 Décembre et 11 Janvier
MENU « GRAND EST »

Tourte champignons et jambon
blanc

Filet mignon de porc
à la moutarde ancienne

Mirabelles flambées et glace vanille



Jeudi 14 et 21 Mars

Salade Iceberg à la truite fumée

Magret de canard à l'orange,
pommes château

Verrine de pêches, façon Melba



Jeudi 14 et 21 Mars
BRASSERIE

Cappuccino de patate douce
Ou Crème dieppoise

Tartare de bœuf
Ou Steak grillé

Tartelette Amandine
Ou œufs à la neige chocolat

Jeudi 09 et 16 Novembre
BUFFET

Buffet de crudités

Poulet sauté aux champignons
écrasé de pommes de terre

Dessert surprise



Jeudi 15 et 22 Février
Service BANQUET (tables de 8)

Salade César au poulet

Dos de merlu rôti
en croûte de noisette

Cerises flambées et glace vanille

Jeudi 11 et 18 Avril
BRASSERIE

Crème Dubarry aux coques

Filet de pintadeau rôti à la bière,
écrasé de patate douce au crumble
épicé

Chou Chantilly au craquelin

