

RESTAURANT D'INITIATION



Menus du Mardi Midi

2023/2024

Mardi 19 et 26 Septembre

Mouclade des boucholeurs en cassolette

Côte de bœuf et entrecôte double grillée,
sauce Choron

Aumônière à la normande



Mardi 03 et 10 Octobre

Tarte à l'oignon

Magret de canard à l'orange

Ananas et litchis flambés
sur sorbet mangue
Petit cygne Chantilly

Mardi 17 Octobre

Timbale de crabe, Avocat et
Pamplemousse

Salmis de pintadeau
Choux farcis et
Pommes fondantes

Coulant chocolat, crème au rhum
Tuiles douceur



Mardi 7 et 14 Novembre

Quiche de la mer

Poulet grillé à l'américaine
Pommes gaufrettes légumes grillés

Gratin d'agrumes
Tuiles craquantes

Mardi 21 et 28 Novembre

Crème de moules au cidre

Fricassée de lapin aux choux verts
Pommes fondantes

Ananas frais flambé sur glace vanille

Mardi 5 et 12 Décembre

Mesclun de salades d'herbes
au bleu

Filet de porc Apicius poêlé
aux épices douces
Flan de potiron et bouquet de brocolis
Pommes Darphin

Crème brûlée aux framboises
Tuiles cacao



Mardi 09 et 16 Janvier

Carpaccio de saumon à l'aneth
et blinis

Mignon de porc en feuilleté
jus réduit au Porto
Gratin de Potimarron
Pommes château

Beignets de fruits

Mardi 23 et 30 Janvier

Œufs brouillés

Navarin d'agneau aux fèves et pommes à
l'anglaise

Tarte fine aux pommes et glace vanille



Mardi 06 et 13 Février

Cappuccino de champignons et craquant
sésame

Darne de saumon grillée, beurre blanc aux
épices douces

Savarin Belle-fruitière

RESTAURANT D'INITIATION



Menus du Mardi Midi

2022/2023

Mardi 20 Février et 12 Mars

Œuf cocotte à l'espagnole

Pavé de veau flan de légumes

Verrine de mousse fruits rouges



Mardi 19 et 26 Mars

Gnocchis à la romaine, coulis de tomate et
huile de basilic

Filet de merlan, sauce en duo
(crustacés/vin blanc)

Risotto arborio et compotée de fenouil

Cerises flambées / glace vanille (prep salle)

Mardi 02 et 09 Avril

Dartois de volaille aux giroles

Médailillon de porc poêlé, quinoa et petits
légumes de printemps

Verrine bavaroise, brochette de fruits frais
et gourmandises



Mardi 16 Avril et 07 Mai

Salade folle aux artichauts

Daurade grillée et beurre de fenouil

Paris-Brest aux fraises



Mardi 14 et 21 Mai

Gaspacho de betterave et chèvre à la
framboise

Pavé de bœuf grillé, sauce Béarnaise
Tomate provençale et Brochette de PDT
grenailles aux épices douces

Saint Honoré revisité