

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 25 septembre au vendredi 28 septembre	Anchoïade ☎ • ☞ Escalope de veau à la crème Gratin Bayaldi ☎ • ☞ Œuf à la neige en cage	Crudités & Œuf poché ☎ • ☞ Escalope Milanaise Tomate rôtie Spaghetti ☎ • ☞ Tarte aux pommes Caramel au beurre salé	Rouget rôti au fenouil confit Tapenade noire ☎ • ☞ Carré d'agneau persillé Tian de légumes ☎ • ☞ Tarte aux figues et miel de Provence	RESTAURANT FERME
du mardi 2 octobre au vendredi 5 octobre	Salade Landaise ☎ • ☞ Magret de canard sauté aux framboises Gratin Dauphinois ☎ • ☞ Tarte Alsacienne	Macédoine & rosace de tomates ☎ • ☞ Lapereau en blanquette à la moutarde ☎ • ☞ Tarte aux pommes Crème Anglaise au caramel	Buffet de charcuteries ☎ • ☞ Sauté de veau aux olives Polenta aux marrons ☎ • ☞ Verrine au bruccio et agrumes	RESTAURANT FERME
du mardi 9 octobre au vendredi 12 octobre	Salade Périgourdine ☎ • ☞ Magret de canard sauté aux épices Pommes façon Sarladaise ☎ • ☞ Tarte Normande	Petits légumes en macédoine ☎ • ☞ Pavé de bœuf au poivre Pommes rissolées Echalotes caramélisées ☎ • ☞ Tarte chocolat & framboises Crème Anglaise	Quiche au bleu des Causses ☎ • ☞ Bœuf façon Gardianne Riz Camarguais ☎ • ☞ Crème brûlée Abricots flambés	RESTAURANT FERME
du mardi 16 octobre au vendredi 19 octobre	Soupe de poissons à la Marseillaise ☎ • ☞ Blanquette de veau à l'ancienne Riz Pilaf ☎ • ☞ Tarte fine aux pommes	Potage aux pois cassés Beignets Pignatelli ☎ • ☞ Magret de canard aux griottes Pommes fondantes ☎ • ☞ Poire pochée Dacquoise à la noisette Crème Anglaise	Garbure ☎ • ☞ Canard en deux cuissons Aligot ☎ • ☞ Pastis Gascon	RESTAURANT FERME

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 6 novembre au vendredi 9 novembre	RESTAURANT FERME	Crème Dubarry Sablé & chantilly au curry ☎ ● ☞ Ballotine de volaille farcie au chorizo Semoule Beurre de poivrons ☎ ● ☞ Charlotte aux framboises	Salade caprine des Alpes ☎ ● ☞ Pavé de saumon grillé Beurre Maître d'Hôtel Mini ratatouille ☎ ● ☞ Crème Viennoise	Rémoulade de céleri, crevettes & pommes vertes ☎ ● ☞ Aïoli ☎ ● ☞ Tartelette anis & chocolat
du mardi 13 novembre au vendredi 16 novembre	Bourride Sétoise ☎ ● ☞ Blanquette de veau à l'ancienne Riz Pilaf ☎ ● ☞ Tarte Bourdaloue	Feuilleté d'œufs brouillés Portugaise ☎ ● ☞ Filets de truite Dieppoise Riz pilaf & brocolis ☎ ● ☞ Œuf à la neige au caramel	Beignets Pignatelli Coulis de tomates fraîches ☎ ● ☞ Ballotine de volaille, jus court brun Pomme purée & fagots de haricots verts ☎ ● ☞ Crème brûlée à la vanille	Œuf poché Coulis de tomates fraîches ☎ ● ☞ Escalope de volaille Tapenade et fenouil confit ☎ ● ☞ Crème caramel Poire pochée
			OU	
			DEJEUNER THEMATIQUE « Bistronomie Provençale » Menu et tarifs sur demande	
du mardi 20 novembre au vendredi 23 novembre	EXAMEN BLANC MENU NON COMMUNIQUE	Quiche Franc-comtoise Crème fouettée au curry & roquette ☎ ● ☞ Poulet sauté Duroc Pommes rissolées ☎ ● ☞ Eclair au café	Crème de lentilles du Puy Chips de lard ☎ ● ☞ Pavé de cabillaud rôti Sauce Bordelaise ☎ ● ☞ Cygnes chantilly Sauce chocolat	Capuccino de lentilles & œuf mollet Chantilly de lard fumé ☎ ● ☞ Filet de cabillaud poché Sauce émulsionnée Légumes croquants ☎ ● ☞ Crème caramel et son sablé

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 27 novembre au vendredi 30 novembre	Minestrone, charcuteries, & tomate mozarella ☎ ● ☎ Osso bucco Milanaise Tagliatelles ☎ ● ☎ Tiramisu	Feuilleté d'œuf poché à la Provençale ☎ ● ☎ Pavé de saumon à l'oseille Riz Pilaf ☎ ● ☎ Crêpes soufflées	Tarte océane Beurre de coquillages au basilic ☎ ● ☎ Escalope de veau à la crème Haricots coco ☎ ● ☎ Forêt noire	EXAMEN BLANC MENU NON COMMUNIQUE
du mardi 4 décembre au vendredi 7 décembre	Œuf pané frit sur duxelles de morilles Billes de légumes glacés au miel ☎ ● ☎ Magret de canard sauce Bigarade Polenta aux agrumes Poire pochée au vin rouge ☎ ● ☎ Tartelette fondante chocolat & mangue	Tartelette à l'œuf mollet Sauce Hollandaise ☎ ● ☎ Sauté de veau aux olives Tagliatelles ☎ ● ☎ Tarte feuilletée	Piperade & son œuf mollet ☎ ● ☎ Magret de canard aux cerises du Limousin Pommes Amandine ☎ ● ☎ Parfait glacé poire & Monbazillac	Fajitas & guacamole ☎ ● ☎ Poulet aux cacahuètes ☎ ● ☎ Tartelette chocolat Caramel à l'orange
du mardi 11 décembre au vendredi 14 décembre	Œuf pané frit sur duxelles de morilles Billes de légumes glacés au miel ☎ ● ☎ Magret de canard sauce Bigarade Polenta aux agrumes Poire pochée au vin rouge ☎ ● ☎ Tartelette fondante chocolat & mangue	Crêpe farcie océane ☎ ● ☎ Blanquette de veau ☎ ● ☎ Forêt noire	Mousseline de merlan Sauce vin blanc ☎ ● ☎ Carré d'agneau en croûte Crème d'ail Flan de petits pois ☎ ● ☎ Entremets griottes & Grand Marnier	Fajitas & guacamole ☎ ● ☎ Poulet aux cacahuètes ☎ ● ☎ Tartelette chocolat Caramel à l'orange
du mardi 18 décembre au vendredi 21 décembre	Saint jacques sautées Fondue de poireaux ☎ ● ☎ Daurade en croûte de chorizo Garniture Mascotte ☎ ● ☎ Paris Brest	Œufs farcis Chimay ☎ ● ☎ Escalope Viennoise ☎ ● ☎ Forêt noire	Saumon croustillant mariné à l'aneth ☎ ● ☎ Poulet aux écrevisses, Pommes fondantes ☎ ● ☎ Panna cotta au Cointreau Génoise à l'orange & Fruits flambés OU DEJEUNER THEMATIQUE « Cuisine fusion » Menu et tarifs sur demande	Croustillant de saumon mariné Mesclun ☎ ● ☎ Filet mignon de porc en croûte Pomme Duchesse ☎ ● ☎ Mousse au chocolat Crumble de noisettes

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 8 janvier au vendredi 11 janvier	Minestrone aux crevettes ☎ • ☞ Osso bucco Milanaise Spaghetti ☎ • ☞ Tiramisu	Crème de moules safranée Rouille Provençale ☎ • ☞ Blanquette de volaille à l'ancienne ☎ • ☞ Aumônière de pommes Génoise à l'orange Crème Anglaise au caramel	EXAMEN BLANC MENU NON COMMUNIQUE	Crème de chou-fleur aux coquillages ☎ • ☞ Magret de canard au poivre Pommes Cocotte ☎ • ☞ Pithiviers aux griottes
du mardi 15 janvier au vendredi 18 janvier	EXAMEN BLANC MENU NON COMMUNIQUE	Légumes à la Grecque & saumon fumé ☎ • ☞ Carré de porc rôti Jus court au thym Jardinière de légumes, patates douces ☎ • ☞ Tarte au citron meringuée	EXAMEN BLANC MENU NON COMMUNIQUE	Moules Marinière ☎ • ☞ Carré d'agneau rôti Jus court au thym Jardinière de légumes ☎ • ☞ Tarte Amandine aux framboises Sauce chocolat
du mardi 22 janvier au vendredi 25 janvier	Cocktail de crevettes ☎ • ☞ Carré d'agneau à la menthe Petits pois ☎ • ☞ Crumble aux pommes	Ballotine de caille en salade ☎ • ☞ Navarin d'agneau Primeur ☎ • ☞ Tarte au chocolat Suprême d'agrumes	EXAMEN BLANC MENU NON COMMUNIQUE	Tarte au poisson fumé Fondue de poireaux & oignons doux ☎ • ☞ Pavé de saumon en fine croûte d'herbes Gratin Provençal ☎ • ☞ Nougat glacé
du mardi 29 janvier au vendredi 1er février	Buffet d'entrées « la sardine dans tous ses états ! » ☎ • ☞ Sardines farcies aux épinards et fruits de mer Risotto au fenouil & wok de légumes ☎ • ☞ Gourmandise du pêcheur	Quiche océane ☎ • ☞ Navarin d'agneau aux pommes ☎ • ☞ Tiramisu	Œuf cocotte à la crème de camembert ☎ • ☞ Sole Meunière Pommes à l'Anglaise ☎ • ☞ Choux à la crème d'Isigny	Duo de poissons en vis à vis ☎ • ☞ Magret de canard sauté Polenta Sauce Bigarade ☎ • ☞ Café gourmand

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 5 février au vendredi 8 février	<p>Buffet d'entrées « la sardine dans tous ses états ! » ☎ ● ☞</p> <p>Sardines farcies aux épinards et fruits de mer</p> <p>Risotto au fenouil & wok de légumes ☎ ● ☞</p> <p>Gourmandise du pêcheur</p>	<p>Médaille de lotte safranée</p> <p>Fondue d'endives ☎ ● ☞</p> <p>Pavé de bœuf sauté au poivre</p> <p>Pommes Pont-Neuf</p> <p>Flan de légumes ☎ ● ☞</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Suprême d'agrumes</p> <p>Crème fouettée</p>	<p>Tourte au maroilles</p> <p>Salade d'endives ☎ ● ☞</p> <p>Waterzoi de poulet ☎ ● ☞</p> <p>Merveilleux</p>	<p>Duo de poissons en vis à vis ☎ ● ☞</p> <p>Magret de canard sauté</p> <p>Polenta</p> <p>Sauce Bigarade ☎ ● ☞</p> <p>Café gourmand</p>
du mardi 26 février au vendredi 1 ^{er} mars	<p>Œuf en meurette ☎ ● ☞</p> <p>Côte ou entrecôte de bœuf grillée</p> <p>Sauce Béarnaise</p> <p>Pommes Pont-Neuf ☎ ● ☞</p> <p>Poire Belle Dijonnaise</p>	<p>Flan de courgettes</p> <p>Légumes à la Grecque ☎ ● ☞</p> <p>Poulet cocotte Grand-Mère ☎ ● ☞</p> <p>Savarin de fruits frais</p>	<p>Soufflé de boudin blanc et chaource ☎ ● ☞</p> <p>Truite pochée au court bouillon</p> <p>Sauce vin blanc</p> <p>Duxelles de légumes ☎ ● ☞</p> <p>Sabayon au marc de Champagne</p> <p>Glace vanille</p>	<p>Petit pavé de sandre</p> <p>Vinaigrette tiède au beurre</p> <p>Purée de haricots coco ☎ ● ☞</p> <p>Steak au poivre</p> <p>Pommes Pont-Neuf</p> <p>Echalotes caramélisées ☎ ● ☞</p> <p>Tarte aux fruits</p>
			OU	
			<p>DEJEUNER THEMATIQUE «Gastronomie raisonnée» Menu et tarifs sur demande</p>	
du mardi 5 mars au vendredi 8 mars	<p>Ravioli de crevettes ☎ ● ☞</p> <p>Râble de lapin farci</p> <p>Pommes de terre ☎ ● ☞</p> <p>Nougat glacé</p>	<p>Œufs brouillés Portugaise ☎ ● ☞</p> <p>Filets de truite glacés</p> <p>Riz Pilaf & brocolis vapeur ☎ ● ☞</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>	<p>Ecrevisses en gelée ☎ ● ☞</p> <p>Filet de porc sur lit de choucroute ☎ ● ☞</p> <p>Forêt noire</p> <p>Cerises flambées</p>	<p>Buffet de charcuteries ☎ ● ☞</p> <p>Osso bucco Milanaise ☎ ● ☞</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Bâtonnets de meringue</p>
du mardi 12 mars au vendredi 15 mars	<p>Cocktail de crevettes ☎ ● ☞</p> <p>Carré d'agneau rôti en habit vert ☎ ● ☞</p> <p>Apple Pie</p>	<p>Tarte fine de maquereau</p> <p>Compotée d'oignons et tomates</p> <p>Roquette ☎ ● ☞</p> <p>Osso bucco Milanaise ☎ ● ☞</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>	<p>Saucisse de Morteau en brioche</p> <p>Crème de morbier ☎ ● ☞</p> <p>Tournedos de bœuf ☎ ● ☞</p> <p>Tarte aux myrtilles</p>	<p>Nage de saint jacques et crevettes ☎ ● ☞</p> <p>Poulet au citron et au fromage blanc</p> <p>Pommes allumettes & tomate rôtie ☎ ● ☞</p> <p>Entremets façon Forêt noire</p> <p>Coulis de fruits rouges</p>

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 19 mars au vendredi 22 mars	Œuf en meurette ☺ ● ☹ Côte ou entrecôte de bœuf grillée Sauce Béarnaise Pommes Pont-Neuf ☺ ● ☹ Tarte aux poires Note de cassis	Mousse d'avocats, tomate grillée Sauce Béarnaise ☺ ● ☹ Fricassée de volaille à l'ancienne Riz Pilaf ☺ ● ☹ Millefeuille aux framboises	Ravioli d'escargots au bouillon d'ail ☺ ● ☹ Volaille de Bresse façon Demi-Deuil ☺ ● ☹ Entremets chocolat & nougatine	Tarte fine de rougets façon pissaladière ☺ ● ☹ Sole Meunière Légumes à l'Anglaise ☺ ● ☹ Cœur coulant chocolat
du mardi 26 mars au vendredi 29 mars	Salade fraîcheur : agrumes et volaille panée Vinaigrette pesto ☺ ● ☹ « The » hamburger maison Frites au romarin ☺ ● ☹ Variation de petits choux Crème vanille et chantilly	Ficelle Picarde ☺ ● ☹ Navarin printanier ☺ ● ☹ Profiteroles chocolat pistache	Cannelloni d'aubergines à la brousse ☺ ● ☹ Trio de rouget, loup et daurade Tartare de coquillages Risotto ☺ ● ☹ « Notre » calisson	Quiche aux fruits de mer ☺ ● ☹ Paëlla mixte ☺ ● ☹ Choux à la crème Fruits flambés
du mardi 2 avril au vendredi 5 avril	Salade fraîcheur : agrumes et volaille panée Vinaigrette pesto ☺ ● ☹ « The » hamburger maison Frites au romarin ☺ ● ☹ Variation de petits choux Crème vanille et chantilly	Moules Marinière ☺ ● ☹ Steak grillé Pommes Pont-Neuf Tomates Provençales & haricots verts ☺ ● ☹ Tarte au citron	Salade de lentilles au jambon sec, jeune cantal & ravioles ☺ ● ☹ Carré de porc aux châtaignes Chartreuse Pommes Darphin ☺ ● ☹ Millefeuille aux pommes	Quiche aux fruits de mer ☺ ● ☹ Paëlla mixte ☺ ● ☹ Choux à la crème Fruits flambés
			OU	
			DEJEUNER THEMATIQUE « Brasserie de luxe » Menu et tarifs sur demande	
du mardi 23 avril au vendredi 25 avril	Moules Poulette ☺ ● ☹ Sole Meunière Chicons à l'orange ☺ ● ☹ Tarte aux spéculos	Moules Marinière ☺ ● ☹ Steak grillé Pommes Pont-Neuf Tomates Provençales & haricots verts ☺ ● ☹ Tarte au citron	Soupe au pistou ☺ ● ☹ Carré de porc poêlé façon Diable Bayaldi ☺ ● ☹ Fraisier	Thon mariné au gingembre et citronnelle Carpaccio d'ananas ☺ ● ☹ Pavé de bœuf à la fleur de sel Chartreuse de légumes ☺ ● ☹ Profiteroles ou coupe glacée
du mardi 30 avril au vendredi 3 mai	Moules Marinière ou Poulette ☺ ● ☹ Sole Meunière Tatin d'endives Pommes fondantes ☺ ● ☹ Tarte chocolat	RESTAURANT FERME	Quiche océane ☺ ● ☹ Filets de truite Bonne Femme Légumes sautés du moment ☺ ● ☹ Cake aux fruits	Grecque de fenouil & maquereau Sauce beurre blanc à l'orange ☺ ● ☹ Souris d'agneau braisée Pomme Duchesse ☺ ● ☹ Omelette Norvégienne en verrine