

Menu du 3^{ème} degré

Menu du 06/09 au 24/09

Crème andalouse

Quiche lorraine

ou

Quiche provençale

Sole meunière ou en filet façon « Bonne Femme »

Ou

Tournedos de bœuf, beurre composé ou sauce au poivre

Ou

Américain

Pommes frites, légumes à la grecque

Paris-Brest

Ou

Choux à la crème

Menu du 28/09 au 08/10

Velouté Dubarry

Artichauts, haricots verts, croûtons, tomates cerises,

œuf poché

Poulet sauté Vallée d'Auge

Ou

Dos de cabillaud sauce mousseline

Pommes persillées, légumes glacés

La crêpes :

Suzette

Comédie française

Café de Paris

UN
ZEN
ME
M

Menu du 11/10 au 29/10

Consommé de volaille madrilène aux paillettes

**Travail autour de l'œuf,
Légumes cuits en différentes textures**

**Pavé de saumon mi-fumé, lentilles vertes au lard,
Jus de volaille à l'huile d'olive**

Ou

Entrecôte grillée, sauce émulsionnée (Béarnaise, Choron,...)

Légumes rôtis, pommes cocottes

Mousse aux 3 chocolats

Ou

Tartelette chocolat orange

Ou

Bavarois chocolat blanc framboises

Menu du 08/11 au 26/11

Rognon ou ris de veau Beaugé, aux champignons, braisé

Champignons sauvages

Moules marinières, à la provençale, façon poulette, à l'espagnole ou en beignet ,

pommes frites

Ou

Râble de lièvre Arlequin,

Garnitures de saison,

Pommes noisettes

Omelette norvégienne

Ou

Île flottante

**UN
ZEN
E
M**

Menu du 29/11 au 10/12

Potage du jour

Moules au gratin façon rochelaine

Pithiviers de volaille,

Légumes oubliés,

Pommes Château

ou

Sole meunière, Dugléré, Bonne-femme, New-Burg,

légumes vapeurs,

pomme duchesse

Moka

Menu du 10/01 au 21/01

Crème du jour

Mousseline de cabillaud Arlequin,

Beurre blanc

Carré d'agneau en persillade,

Légumes glacés,

Gratin dauphinois

Ou

Faisan en Chartreuse

pommes cocottes

Pithiviers

**UN
ZEN
ME
MEN**

Menu du 24/01 au 04/02

Velouté du moment

Caille aux raisins

Ou

Dos de cabillaud confit, purée de poivrons

**Paupiette de cabillaud au Noilly,
pommes vapeurs**

ou

Tournedos

Sauce Marchand de vin, Bordelaise ou Tyrolienne

ou

Américain

Gratin de fruits rouges sur sabayon au Grand Marnier

Menu du 07/02 au 25/02

Soupe légère aux légumes de saison

Saumon fumé ou en gravelax

Ou

Trilogie de cervelle de veau

(meunière, frite en beignet et froide sauce tartare ou gribiche)

Filet de bœuf Wellington

Fruits pochés façon Belle Hélène

**UN
ZEN
ME
M**

Menu du 07/03 au 16/03

Crème du jour

Salade tiède de lapereau aux noisettes

**Dos de skrei poché, sauce à l'oseille,
Asperges sautées, pommes persillées**

Ou

**Epigramme d'agneau, légumes primeurs,
Gratin de pommes de terre**

Beignets de fruits flambés

Menu du 19/04 au 29/04

Soupe froide

**Asperges, à la flamande, sauce mousseline
ou en bavarois**

**Canard à l'orange,
pommes gaufrettes**

Ou

**Suprême de poisson à la julienne de légumes
et au safran, pommes vapeurs**

Paris-Brest

Ou

Profiteroles au chocolat

**UN
ZEN
ME
M**

Menu du 02/05 au 13/05

Crème Agnès Sorel

Asperges sauce mousseline ou à la flamande,
ou en bavarois

Côte de bœuf grillée (2tcs)

Crudités variés, pommes Pont-Neuf

Béarnaise ou Choron

Ou

Brochette de lotte et saumon grillée,

Beurre de crustacés,

Riz créole

Soufflé glacé à la liqueur

Ou

Panna cotta au coulis de framboises

UN
ZEN
ME
M