

# Les menus de septembre à décembre 2018

Date	Service	Restaurant 1
jeudi 20 septembre 2018	soir	<b>Menu à 17€</b> Gazpacho revisité et gambas en croustillant, sauce vierge ** Parillade de poisson Écrasée de pommes de terre aux olives et pimentios ** Café gourmand (choux caramel, crème brûlée, brochette fruit, brownie, glace)
vendredi 21 septembre 2018	fermé	
mardi 25 septembre 2018	Midi	<b>Formules Brasserie Menu 3</b> <b>plats à 13€ (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris)</b> ou repas à la carte ** Avocat cocktail de crevettes OU Quiche Lorraine OU Salade de Pélardon chaud ** Burger OU Bavette grillée, sauce à l'échalote OU Blanquette de saumon ** Salade de fruits frais OU Crème caramel OU Glaces
mercredi 26 septembre 2018	fermé	
jeudi 27 septembre 2018	Midi	<b>Menu à 17€</b> <b>Quenelles de merlan aux piments d'Espelette</b> Sauce Homardine ** Pavé de sandre rôti, beurre blanc champenois, fricassée de champignons au poivre sauvage ** Tartelette aux fruits rouges Crème chantilly vanillée

jeudi 27 septembre 2018	soir	<p><b>Menu à 22€</b></p> <p>Spaghetti aux grosses crevettes ail frit et anchois **</p> <p>Double côte de veau à la crème d'ail Sauté de cèpes et polenta ** Assiette fromagère **</p> <p>Ananas victoria meringué et sa tuile</p>
vendredi 28 septembre 2018	Midi	<p><b>Menu à 17€</b></p> <p>Salade tiède de caille rôtie aux amandes, petit œuf de caille **</p> <p>Carré d'agneau à la fleur de thym, artichauts et carottes **</p> <p>Aumônière Normande, caramel au cidre</p>
mardi 02 octobre 2018	Midi	<p><b>Formules Brasserie</b></p> <p><b>Menu 3 plats à 13€</b> (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris) ou repas à la carte</p> <p>** Avocat cocktail de crevettes OU</p> <p>Quiche à l'oignon OU</p> <p>Salade de Pélardon chaud **</p> <p>Burger OU</p> <p>Entrecôte grillée, sauce au Roquefort OU</p> <p>Blanquette de saumon **</p> <p>Salade de fruits frais OU</p> <p>Crème caramel OU</p> <p>Glaces</p>

mercredi 03 octobre 2018	Midi	<p><b>Formules Brasserie</b></p> <p><b>Menu 3 plats à 13€ (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris)</b> ou repas à la carte</p> <p><b>** Avocat</b> cocktail de crevettes <b>OU</b> Quiche à l'oignon <b>OU</b> Salade de Pélardon chaud <b>**</b> Burger <b>OU</b> Entrecôte grillée, sauce au Roquefort <b>OU</b> Blanquette de saumon <b>**</b> Salade de fruits frais <b>OU</b> Crème caramel <b>OU</b> Glaces</p>
jeudi 04 octobre 2018	Midi	<p><b>Menu à 17€</b></p> <p>Croustillant d'œuf de poulette et ses mouillettes de jambon cru de Lacaune <b>**</b></p> <p>Carré d'agneau en croute d'herbes, Jus au romarin Pipérade basquaise <b>**</b></p> <p>Aumônière belle Hélène</p>
jeudi 04 octobre 2018	soir	<p><b>Menu à 17€</b></p> <p>Supions de méditerranée persillés, olives noires et compotée de tomates <b>**</b></p> <p>Daurade grille beurre à l'anis endives braisées <b>**</b></p> <p>Tiramisu au verre, crème brulée arabica et lait mousseux à la cardamome</p>
vendredi 05 octobre 2018	Midi	<p><b>Menu à 17€</b></p> <p>Feuilletés de ris de veau braisés aux morilles <b>**</b></p> <p>Filet de loup en mousseline à la fondue de fenouil, beurre blanc à l'anis <b>**</b></p> <p>Profiteroles au chocolat chaud</p>

mardi 09 octobre 2018	Midi	<p><b>Formules Brasserie</b></p> <p><b>Menu 3 plats à 13€ (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris)</b> ou repas à la carte</p> <p><b>** Avocat</b> cocktail de crevettes <b>OU</b> Quiche aux fruits de mer <b>OU</b> Salade de Pélarдон chaud <b>**</b> Burger <b>OU Faux</b> filet grillé, sauce au poivre <b>OU</b> Blanquette de saumon <b>**</b> Salade de fruits frais <b>OU</b> Crème caramel <b>OU</b> Glaces</p>
mercredi 10 octobre 2018	fermé	
jeudi 11 octobre 2018	Midi	<p><b>Menu à 17€</b></p> <p>Tourte de saumon Brivadoise, sauce safranée <b>**</b></p> <p>Gâteau de turbotin aux écrevisses Riz de Camargue, poêlé de légumes à la méridionale <b>**</b> Saint Honoré</p>
jeudi 11 octobre 2018	soir	<p><b>Menu à 22€</b></p> <p>Tartare de Saint Jacques aux légumes croquants, sauce choron <b>**</b></p> <p>Entrecôte double marchand de vin Bâtonnet de polenta et légumes croquants <b>** Assiette</b> fromagère <b>**</b> Tulipe de poire pochée crème pistache</p>
vendredi 12 octobre 2018	Midi	<p><b>Menu à 17€</b></p> <p>Cuisses de grenouille en croustillant et jus de persil <b>**</b></p> <p>Côte de bœuf grillée, pommes pont neuf et beurre maître d'hôtel <b>**</b> Marquise au chocolat noir, coulis de mangue</p>

mardi 16 octobre 2018	Midi	<p align="center"><b>Formules Brasserie</b></p> <p align="center"><b>Menu 3 plats à 13€ (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris)</b></p> <p align="center"><b>ou repas à la carte</b></p> <p><b>** Avocat</b></p> <p align="center">cocktail de crevettes <b>OU</b></p> <p align="center">Quiche au saumon</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Salade de Pélarдон chaud</p> <p align="center"><b>**</b></p> <p align="center">Burger</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Rumsteck grillé, sauce au Madère</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Blanquette de saumon</p> <p align="center"><b>**</b></p> <p align="center">Assiette de fromages <b>OU</b></p> <p align="center">Salade de fruits frais</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Crème caramel</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Glaces</p>
mercredi 17 octobre 2018	Midi	<p align="center"><b>Formules Brasserie</b></p> <p align="center"><b>Menu 3 plats à 13€ (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris)</b></p> <p align="center"><b>ou repas à la carte</b></p> <p><b>** Avocat</b></p> <p align="center">cocktail de crevettes <b>OU</b></p> <p align="center">Quiche au saumon</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Salade de Pélarдон chaud</p> <p align="center"><b>**</b></p> <p align="center">Burger</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Rumsteck grillé, sauce au Madère</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Blanquette de saumon</p> <p align="center"><b>**</b></p> <p align="center">Assiette de fromages <b>OU</b></p> <p align="center">Salade de fruits frais</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Crème caramel</p> <p align="center"><b>OU</b></p> <p align="center">Glaces</p>
jeudi 18 octobre 2018	Midi	<p align="center"><b>Menu à 17€</b></p> <p align="center">Carpaccio de noix de saint jacques et saumon</p> <p align="center">Crème citronnée, citron pelé à vif</p> <p align="center"><b>**</b></p> <p align="center">Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel</p> <p align="center">Pommes dauphines</p> <p align="center"><b>**</b></p> <p align="center">Bavarois à la mangue sur biscuit Joconde</p> <p align="center">Coulis de fruits exotiques</p>

jeudi 18 octobre 2018	soir	<p align="center"><b>Menu à 22€</b></p> <p>Ravioles de langoustines capuccino au coulis de crustacés **</p> <p>Magret de canard aux épices tian de légumes et bouchons de pommes **</p> <p>Moelleux au chocolat compote d'agrumes et quenelle de crème fouettée vanillée</p>
vendredi 19 octobre 2018	Midi	<p align="center"><b>Menu à 17€</b></p> <p>Planche de charcuterie à partager **</p> <p>Selle d'agneau roulée, cresson verveine, pomme darphin **</p> <p>Charlotte au cassis</p>
mardi 06 novembre 2018	Midi	<p align="center"><b>Formules Brasserie</b></p> <p><b>Menu 3 plats à 13€</b> (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris) ou repas à la carte</p> <p>** Avocat cocktail de crevettes OU Quiche au Reblochon OU Salade de Pélardon chaud ** Burger OU Entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d'hôtel OU Blanquette de saumon ** Salade de fruits frais OU Crème caramel OU Tarte au chocolat</p>

mercredi 07 novembre 2018	Midi	<p><b>Formules Brasserie</b></p> <p><b>Menu 3 plats à 13€</b> (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris) ou repas à la carte</p> <p>** Avocat cocktail de crevettes OU Quiche au Reblochon OU Salade de Pélaridon chaud ** Burger OU Entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d'hôtel OU Blanquette de saumon ** Salade de fruits frais OU Crème caramel OU Tarte au chocolat</p>
jeudi 08 novembre 2018	Midi	<p><b>Menu à 17€</b> 6</p> <p>huîtres de Bouzigues ** Lotte à la sétoise, riz pilaf de Camargue ** Tarte aux pignons coulis d'abricots</p>
jeudi 08 novembre 2018	soir	<p><b>Menu à 22€</b></p> <p>Mise en bouche ** Salade automnale, cailles et copeaux de foie gras ** Poêlée de Saint Jacques sur crème de cèleri et rizotto à l'essence de truffe ** Verrine mangue passion, tuiles caca ou tarte aux pommes à gros bord</p>
vendredi 09 novembre 2018	Midi	<p><b>Menu à 15€</b></p> <p>Crème de potimarron, cèpes sautés et magret fumé ** Fricassée de pétoncles et saumon au Noilly, julienne de légumes ** Salade d'agrumes au Grand Marnier et sorbet orange</p>

mardi 13 novembre 2018	Midi	<p>Formules Brasserie Menu 3 plats à 13 € (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris) ou repas à la carte **</p> <p>Quiche Lorraine OU Salade de Pélardon chaud **</p> <p>Burger OU Rumsteck grillé, sauce Roquefort OU Blanquette de saumon **</p> <p>Assiette de fromages (+2€) **</p> <p>Salade de fruits frais OU Crème caramel OU Tarte au chocolat</p>
mercredi 14 novembre 2018	fermé	
jeudi 15 novembre 2018	Midi	<p>Menu à 15€ Moules à la Catalane **</p> <p>Loup rôti au fenouil et au muscat sec de Frontignan **</p> <p>Tarte aux figues tiède et sa glace vanille</p>
jeudi 15 novembre 2018	soir	<p>Menu à 22€ Salade de langoustines à la fleur de thym **</p> <p>Gigondas de volaille farcis aux écrevisses, mousseline de pois cassée Ou Dos de cabillaud en croûte d'herbes, sauce vierge **</p> <p>Nougat glacé aux noix, crème de Birlou Nougatine d'antan</p>
vendredi 16 novembre 2018	Midi	<p>Menu à 15€ Cocktail de crevettes **</p> <p>Couscous royal **</p> <p>Carpaccio d'ananas et sa boule de glace.</p>

mardi 20 novembre 2018	Midi	<p>Formules Brasserie Menu 3 plats à 13 € (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris) ou repas à la carte **</p> <p>Salade gourmande **</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne OU Pavé de saumon meunière **</p> <p>Assiette de fromages (+2€) **</p> <p>Tarte aux pommes OU Ananas glace vanille</p>
mercredi 21 novembre 2018	Midi	<p>Formules Brasserie Menu 3 plats à 13 € (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris) ou repas à la carte **</p> <p>Salade gourmande **</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne OU</p> <p>Pavé de saumon meunière **</p> <p>Assiette de fromages (+2€) **</p> <p>Tarte aux pommes OU</p> <p>Ananas glace vanille</p>
jeudi 22 novembre 2018	Midi	<p>Menu à 17€</p> <p>Soupe de poisson languedocienne **</p> <p>Dos de cabillaud, brandade de morue Nîmoise, crème à l'ail rose de Lautrec **</p> <p>Crème brûlée à la catalane</p>
jeudi 22 novembre 2018	soir	<p>Menu à 22€</p> <p>Pissaladière de filets de rouget provençale **</p> <p>Côte de bœuf bordelaise à la moelle et son assortiment de légumes **</p> <p>Soufflé glacé à la verveine verte, tuiles aux lentilles, groseilles givrées</p>
vendredi 23 novembre 2018	Midi	<p>Menu à 17 €</p> <p>Crème de potimarron et sa raviole au foie gras **</p> <p>Timbale de merlan, velouté aux crevettes et son dartois de légumes **</p> <p>Poire pochée au vin OU Coupe de glaces</p>

mardi 27 novembre 2018	Midi	<p>Formules Brasserie Menu 3 plats à 13 € (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris) ou repas à la carte **</p> <p>Crêpe farcie aux fruits de mer OU Salade gourmande **</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne OU Escalope de volaille viennoise OU Dos de cabillaud meunière **</p> <p>Tarte aux poires OU Ananas glace vanille</p>
mercredi 28 novembre 2018	fermé	
jeudi 29 novembre 2018	Midi	<p>Menu à 15€ Rocamadour rôti et son confit de figues blanches **</p> <p>Cassoulet de Castelnaudary **</p> <p>Pruneaux flambés à la fine du Languedoc, glace vanille</p>
jeudi 29 novembre 2018	soir	<p>Menu à 22€ Velouté de châtaignes au foie gras et magret fumé **</p> <p>Petite chartreuse de St Jacques aux billes de légumes **</p> <p>Assortiment de fromages **</p> <p>Café gourmand (Tatin, fondant chocolat, crème brûlée, bavaois framboise, macaron pistache)</p>
vendredi 30 novembre 2018	Midi	<p>Menu à 17€ Planche de charcuterie, légumes et condiments à partager **</p> <p>Sole meunière et ses légumes à l'anglaise **</p> <p>Amandine aux poires et noix</p>

mardi 04 décembre 2018	Midi	<p>Formules Brasserie Menu 3 plats à 13 € (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris) ou repas à la carte ** Crêpe farcie aux fruits de mer OU Salade gourmande ** Blanquette de veau à l'ancienne OU Escalope de volaille viennoise OU Dos de cabillaud meunière ** Tarte aux poires OU Ananas glace vanille</p>
mercredi 05 décembre 2018	fermé	
jeudi 06 décembre 2018	Midi	<p>Menu 17 € ** Goujonnette de carrelet sauce tartare ** Selle d'agneau roulée aux épinards et amandes, Haricots tarbais et fèves au jus de romarin ** Charlotte aux fruits des bois</p>
jeudi 06 décembre 2018	soir	<p>Menu à 22€ Polenta tiède au jus de carottes, langoustines et salade d'herbes ** St Pierre farci aux asperges ** Assortiment de fromages ** Manon aux poires caramélisée, crème mousseline, sorbet framboise</p>
vendredi 07 décembre 2018	Midi	<p>Menu à 15€ Chèvre chaud aux pommes sautées ** Magret de canard à l'Armagnac, écrasé de pommes de terre, poêlée de champignons ** Tarte aux pommes à l'ancienne</p>

mardi 11 décembre 2018	Midi	<p>Formules Brasserie Menu 3 plats à 13 € (Un verre de vin, ou demi pression, ou soda compris) ou repas à la carte **</p> <p>Crêpe farcie aux fruits de mer OU Salade gourmande **</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne OU Escalope de volaille viennoise OU Truite aux amandes meunière **</p> <p>Assiette de fromages (+2€) **</p> <p>Tarte aux poires OU Banana Split</p>
mercredi 12 décembre 2018	fermé	
jeudi 13 décembre 2018	Midi	<p>Menu Noel à 22€ Elèves de service en examen (2 tables entre 4 et 6 personnes en priorité) Mise en bouche, Verrine cocktail de Gambas **</p> <p>Marbré de foie gras maison au pacherenc du Vic Bilh Pomme Granny Smith et confit de cerises noires. **</p> <p>Pavé de biche sauce grand veneur Poêlé de girolles fraîches, purée de cucurbitacée et gratin de pomme de terre **</p> <p>Manon aux poires caramélisées, sorbet fruits rouges.</p>
jeudi 13 décembre 2018	soir	<p>Menu dégustation de Noel à 28€ (Apéritif inclus) Foie gras chaud, chutney de fruits secs et glace à la pomme ** Homard au Combawa, sauce au champagne et mousseline de patate douce aux châtaignes **</p> <p>Le royalty duo de mousse chocolat noir et ivoire, bavarois à la menthe</p>
vendredi 14 décembre 2018	Midi	<p>Menu Noel à 22€ Elèves de service en examen (2 tables entre 4 et 6 personnes en priorité) Entrée terre et mer, carpaccio de Saint Jacques et foie gras ** Tournedos de boeuf aux morilles, pommes Darphin **</p> <p>Sphère chocolatée surprise</p>

<p><b>mardi 18 décembre 2018</b></p>	<p>Midi</p>	<p><b>Formules Brasserie</b>  <b>Menu Noël 3 plats à 17 €</b>  (Un verre de vin, ou demi pression, ou  soda compris)  **  <b>Foie gras</b>  <b>OU</b>  <b>6 huîtres de Bouzigues</b>  **  <b>Blanquette de veau à l'ancienne</b>  <b>OU</b>  <b>Escalope de volaille viennoise</b>  <b>OU</b>  <b>Aile de raie grenobloise</b>  **  <b>Tarte aux pignons</b>  <b>OU</b>  <b>Banana Split</b></p>
<p><b>mercredi 19 décembre 2018</b></p>	<p>Midi</p>	<p><b>Formules Brasserie</b>  <b>Menu Noël 3 plats à 17 €</b>  (Un verre de vin, ou demi pression, ou  soda compris)  **  <b>Foie gras</b>  <b>OU</b>  <b>6 huîtres de Bouzigues</b>  **  <b>Blanquette de veau à l'ancienne</b>  <b>OU</b>  <b>Escalope de volaille viennoise</b>  <b>OU</b>  <b>Aile de raie grenobloise</b>  **  <b>Tarte aux pignons</b>  <b>OU</b>  <b>Banana Split</b></p>
<p><b>jeudi 20 décembre 2018</b></p>	<p>Midi</p>	<p><b>Menu dégustation de Noël 28€</b>  **  <b>Merrine de Noix de saint jacques et</b>  <b>saumon,</b>  <b>coulis de langoustine</b>  <b>Nage de petits légumes</b>  **  <b>Suprême de chapon mariné au vin</b>  <b>jaune Façon Monsieur Paul Bocuse</b>  <b>et son</b>  <b>croustillant gourmand de ris de veau</b>  <b>aux morilles</b>  **  <b>Buche citron meringuée, sarments</b>  <b>chocolat</b></p>

jeudi 20 décembre 2018	soir	<p><b>Menu dégustation de Noël 28€</b> **</p> <p><b>Marbré de foie gras, ris de veau et morilles</b> **</p> <p><b>Homard sur rizotto et sa sauce armoricaine</b> **</p> <p><b>Pigeon en 2 cuissons accompagné de sa duxelles et son coing confit, sauce grand Veneur</b> **</p> <p><b>Buche aux trois chocolats, compotée de fruits rouges</b></p>
vendredi 21 décembre 2018	Midi	<p><b>Menu dégustation de Noël 22€</b> **</p> <p><b>Mise en bouche, langoustine et polenta</b> **</p> <p><b>Rizotto crémeux aux asperges, turbot et Saint Jacques snackés</b> **</p> <p><b>Millefeuille de pigeon au foie gras truffé</b> **</p> <p><b>Buche aux trois chocolats, compotée de fruits rouges</b></p>