

Menus janvier 2010

Jour	Date	Prix Net TTC boissons en sus	Entrées froides ou chaudes CHOIX 1	Entrées froides ou chaudes CHOIX 2	Poissons, viandes ou volailles CHOIX 1	Poissons, viandes ou volailles CHOIX 2	Fromages	Desserts
mardi	05-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand- mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
mercredi	06-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand- mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
jeudi	07-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand- mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
vendredi	08-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand- mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
lundi	11-janv	22 €	St Jacques en trois façons		Aiguillette braisée bourgeoise, jus perlé.		Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
mardi	12-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand- mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
mercredi	13-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand- mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
jeudi	14-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand- mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
vendredi	15-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand- mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
lundi	18-janv	22 €	St Jacques en trois façons		Aiguillette braisée bourgeoise, jus perlé.		Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries

mardi	19-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand-mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
mercredi	20-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand-mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
jeudi	21-janv	28 € menu à thème avec 3 plats	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand-mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
vendredi	22-janv	24 €	Brochette de St Jacques grillées au poivron confit et à la framboise	Escalope de foie gras poêlée sur une purée comme ma grand-mère, jus de veau aux arômes de truffes	Bar grillé, émulsion de jus de coquillages, méli mélo de tagliatelles fraîches aux senteurs d'olive	Pièce de bœuf braisée, garniture bourgeoise	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
lundi	25-janv	24 €	Cevicce de lotte, gelée de coco et guacamole, sorbet de chutney	Œuf meurette revisité	Cabillaud à la moderne, salade de légumes cuits/crus	Carré de porcelet, spaguette de céleri	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
mardi	26-janv	24 €	Cevicce de lotte, gelée de coco et guacamole, sorbet de chutney	Œuf meurette revisité	Cabillaud à la moderne, salade de légumes cuits/crus	Carré de porcelet, spaguette de céleri	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
jeudi	28-janv	24 €	Cevicce de lotte, gelée de coco et guacamole, sorbet de chutney	Œuf meurette revisité	Cabillaud à la moderne, salade de légumes cuits/crus	Carré de porcelet, spaguette de céleri	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
vendredi	29-janv	24 €	Cevicce de lotte, gelée de coco et guacamole, sorbet de chutney	Œuf meurette revisité	Cabillaud à la moderne, salade de légumes cuits/crus	Carré de porcelet, spaguette de céleri	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries