

Menus novembre 2009

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
lundi	09-nov	22 €	Polenta au cœur crémeux de fruits secs, champignons justes sautés, émulsion aux herbes	-	Pavé de Biche sauce grand veneur, légumes glacés	-	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
mardi	10-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
	11-nov		<i>Jour férié</i>					
jeudi	12-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
vendredi	13-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
lundi	16-nov	22 €	Polenta au cœur crémeux de fruits secs, champignons justes sautés, émulsion aux herbes	-	Pavé de Biche sauce grand veneur, légumes glacés	-	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
mardi	17-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
mercredi	18-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
vendredi	20-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
lundi	23-nov	22 €	Polenta au cœur crémeux de fruits secs, champignons justes sautés, émulsion aux herbes	-	Pavé de Biche sauce grand veneur, légumes glacés	-	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries

mardi	24-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
mercredi	25-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
jeudi	26-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries
vendredi	27-nov	24 €	Fricassée de champignons du moment, polenta aux fruits secs	Dôme de saumon en hure de gingembre et citronnelle	Pavé de sandre rôti, vinaigrette d'agrumes, sur un risotto à la sauge	Filet de Biche sauce grand veneur, tartine de chou rouge et marron	Assiette de fromages	Gourmandises des pâtisseries