



MENU



Mardi 08 Septembre 2026	Vendredi 11 Septembre	Mercredi 16 Septembre
Salade d'été, pêche rôtie, burrata, vinaigrette basilic, pickles d'oignon rouge, courgette crue ***** Filet de loup sauce vierge, accompagné de petits pois sautés, aubergine ***** Cœuf à la neige revisité, pêche blanche pochée à la verveine, Crème anglaise légère vanille, Gel pêche-verveine, sorbet pêche ***** Menu 20 € 00 <u>Fête nationale de l'Andorre</u>	Moules, crémeux de maïs doux, chorizo croustillant, jus de moules réduit et huile de paprika fumé ***** Faux filet double, sauce citron aux anchois (2pers), pommes Pont Neuf et Béarnaise ***** Meringue légère pochée aux fruits, glace vanille et caramel au balsamique ***** Menu 25 € 00 <u>Fête de : Théodora</u>	Cœuf mollet florentine, sauce Mornay gratinée ***** Truite meunière, beurre noisette citronné, pommes vapeur tournées et légumes glacés ***** Choux craquelin, crème pâtissière pralinée ***** Menu 20 € 00 <u>Fête de : Cyprien</u>
Vendredi 18 septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre
Ravioles tout épinard, herbes et câpres ***** Jambon braisé au foin, pommes grenailles cuites en barde, mange-tout et jus de maïs ***** Autours de la figue, de la noisette et du miel ***** Menu 25 € 00 <u>Journée Mondiale sans voiture</u>	<u>Menu ASIATIQUE</u> ***** Bao au poulet ***** Bun Thit Nuong ***** Chè Chuôi ***** Menu 20 € 00 <u>Fête de : Maurice</u>	Beignets de seiche parfumés au sésame, coulis de poivrons rouges ***** Suprême de volaille flambé, sauce Nantua, Pommes Noisettes, carottes et courgettes glacées ***** Chiboust à la Reinette du Vigan, crème anglaise ***** Menu 25 € 00 <u>Journée nationale des langues des signes</u>
Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre	Mercredi 30 Septembre
Menu ***** En cours ***** De production ***** Menu 18€ 00 <u>Journée Mondiale de la mer</u>	<u>Menu OCCITANIE</u> ***** Melon au jambon et Noilly ***** Bourride de poisson à la Sétoise ***** Salade de fruits, assortiments de sorbet, fougasse d'AIGUES-MORTES, oreillette ***** Menu 20 € 00 <u>Journée Mondiale du Rêve</u>	Gougères au comté, salade de jeunes pousses ***** Filet mignon de porc rôti, jus à la moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois et haricots verts ***** Crème brûlée à la vanille, tûile aux amandes ***** Menu 20 € 00 <u>Fête de : Jérôme</u>



MENU



Vendredi 02 Octobre 2026	Mercredi 07 Octobre	Mardi 13 Octobre
Raviole ouverte de champignons, œuf poché et émulsion de parmesan ***** Suprême de pintade contisé aux herbes, jus réduit, pomme Anna et légumes glacés ***** Poire pochée, crémeux chocolat et tuile au sésame ***** Menu 25 € 00 <u>Fête de : léger</u>	Velouté de courge, crème légère au cumin et graines torréfiées ***** Paleron de bœuf braisé, sauce brune, purée de céleri et garniture bourguignonne ***** Poire pochée aux épices, crème anglaise et tuile aux amandes ***** Menu 20 € 00 <u>Journée Mondiale pour le travail décent</u>	Œufs à la bourguignonne ***** Épaulé d'agneau, sauce café, champignons farcis de légumes et pommes de terre suédoises ***** Entremets chocolat, caramel et tonka ***** Menu 20 € 00 <u>Journée Mondiale de la résilience</u>
Mercredi 14 Octobre	PURPLE MARGUERITES	
Sablé au parmesan, assortiment de légumes acidulés ***** Le classique « osso bucco Milanaise » ***** Tiramisu, sauce chocolat blanc et glace café ***** Pour des raisons pédagogiques, le restaurant ferme ses portes à 14h30. Merci de votre compréhension. Menu 25 € 00 <u>Fête de : Juste</u>	***** A table avec des amis Le temps ne compte plus ***** Paul BOCUSE	
Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 octobre
Croustillant de chèvre, poire et noix, salade d'automne ***** Dos de lieu noir poché, sauce hollandaise, riz pilaf et poireaux étuvés ***** Tarte Tatin, crème fouettée à la vanille ***** Menu 20€ 00 <u>Fête de : céline</u>	Velouté de carottes au lait de coco et gingembre, œuf parfait, noisettes grillés ***** Suprême de volaille, duxelles de champignons, pommes Anna, fenouil rôti, sauce chasseur ***** Panna cotta à la vanille, coulis de fruits rouges ***** Menu 18 € 00	Pressé de légumes d'automne, vinaigrette de noisette ***** Ballotine de volaille aux champignons, sauce suprême et gnocchi de potimarron ***** Soufflé chaud au chocolat, crème anglaise ***** Menu 25 € 00 <u>Fête de : Odeline</u>