



# MENU



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



# MENU



| Mercredi 04 Novembre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Vendredi 06 Novembre restaurant                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Vendredi 06 Novembre Brasserie                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Œuf mollet croustillant, duxelles de champignons et crème de persil</p> <p>*****</p> <p>Filet de poisson poché au fumet, sauce vin blanc, riz pilaf et julienne de légumes</p> <p>*****</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>*****</p> <p><b>Menu 20 € 00</b><br/><b><u>Fête des : Charles</u></b></p> | <p>Velouté de cèpes, fine tartelette de céleri-rave en deux textures</p> <p>*****</p> <p>Blanc de volaille rôti sur coffre, jus et risotto de chou-fleur, pomme de terre confite, sel de câpres</p> <p>*****</p> <p>Mousse coco, fines feuilles de spéculos, craquant pistache et sorbet fraise</p> <p>*****</p> <p><b>Menu 25 € 00</b><br/><b><u>Fête des : Sainte Bertille</u></b></p> | <p>Velouté de potimarron, crème fouettée aux herbes</p> <p>*****</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>*****</p> <p>Crème caramel</p> <p>*****</p> <p><b>Menu 18 € 00</b><br/><b><u>Journée internationale pour la prévention de l'exploitation de l'environnement en temps de guerre et de conflit armé</u></b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Mardi 10 Novembre                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Jeudi 12 Novembre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Vendredi 13 Novembre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>Maquereaux grillés sur nid de légumes croustillants</p> <p>*****</p> <p>Joue de bœuf, crème de petit-pois, fenouil et pomme de terre</p> <p>*****</p> <p>Cannelloni chocolat, sorbet pomme cannelle</p> <p>*****</p> <p><b>Menu 20 € 00</b><br/><b><u>Fête des : Léon</u></b></p>                         | <p>œufs farcis chimay</p> <p>*****</p> <p>Darne de colin pochée à la citronnelle</p> <p>*****</p> <p>Café gourmand</p> <p>*****</p> <p><b>Menu 18 € 00</b><br/><b><u>Fête des : Saint Josaphat Kuntsevych</u></b></p>                                                                                                                                                                    | <p>Assortiment de soupes à volontés et garnitures aux choix</p> <p>*****</p> <p>Assiette de fromage</p> <p>Café vraiment gourmand</p> <p><b>Menu 18 € 00</b></p>                                                                                                                                                                           | <p>Tartare de saumon mi cuit, coulis d'épinards</p> <p>Magret de canard rôti, betterave en trois textures, crumble de noisette et jus au cacao</p> <p>Tartelette amande/citron à la poire, sauce miel aux épices</p> <p><b>Menu 25 € 00</b></p>   |
| Jeudi 19 Novembre                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Vendredi 20 Novembre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Vendredi 27 Novembre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>Tartare de saumon aux agrumes, tuile au parmesan</p> <p>*****</p> <p>Filet de bar poché, julienne de légumes, duchesse sauce beurre blanc</p> <p>*****</p> <p>Moelleux au chocolat cœur fondant, crème anglaise</p> <p>*****</p> <p><b>Menu 18€ 00</b><br/><b><u>Fête Nationale de MONACO</u></b></p>     | <p>Œuf mollet croustillant, crémeux de céleri et champignons</p> <p>*****</p> <p>Pavé de poisson rôti, sauce américaine et risotto aux herbes</p> <p>*****</p> <p>Chou craquelin, crème Chiboust et caramel</p> <p>*****</p> <p><b>Menu 25 € 00</b><br/><b><u>Journée Mondiale de l'enfance</u></b></p>                                                                                  | <p>Poireaux, noisettes et ciboulette</p> <p>*****</p> <p>Daurade royale en croute de sel, sauce moutarde</p> <p>*****</p> <p>Poire, siphon amande, sorbet poire et noix de pécan pralinées</p> <p><b>Menu 25€ 00</b></p>                                                                                                                   | <p>Tarte fine aux poireaux et chèvre, salade d'herbes</p> <p>*****</p> <p>Filet de truite meunière, beurre citronné, purée de pommes de terre et carottes glacées</p> <p>*****</p> <p>Poire pochée, sauce chocolat</p> <p><b>Menu 18 € 00</b></p> |