

DINERS

Jeudi 19 septembre 2024		18 €	20 €	Jeudi 26 septembre 2024	
<p>Salade landaise Ou Pressé de tomates au chèvre frais et poivron confit</p> <p>Poulet farci façon basquaise Piperade Ou Ballottine de volaille au chorizo Petite ratatouille et polenta aux herbes</p> <p>Mille feuille pistache Ou Dessert selon le panier et l'inspiration du chef de partie</p>				<p>Menu des pays de la Loire Suggestion du chef de partie ou Verrine de mogettes</p> <p>Suprêmes de volaille aux langoustines Farci vendéen Ou Caille et fromages de Vendée Garniture selon la suggestion du chef de partie</p> <p>Poire belle Angevine, gâteau minute Ou Tourtièzeaux vendéens</p>	
Jeudi 7 novembre 2024		24 €	20 €	Jeudi 14 novembre 2024	
<p>Assiette de fruits de mer Ou Soufflé au fromage</p> <p>Paupiette de sole Suggestion du chef de partie Ou Paupiette de sole Riz pilaf et flans de légumes</p> <p>Soufflé glacé Ou Dessert gourmand selon la Suggestion du chef de partie</p>				<p>Menu cuisine fusion Accras de morue, saumon gravlax et makis Ou Noix de st Jacques persillées en feuille, tempura de crevettes</p> <p>Jambonnette de volaille gingembre et vanille, choux rouge confit et risotto Ou Blanc de poulet au poivre noir, sauce menthe et yaourt Assortiment de légumes braisés</p> <p>Douceurs d'ici et d'ailleurs Ou Soufflé au praliné</p>	
Jeudi 21 novembre 2024		20 €	35 €	Jeudi 28 novembre 2024	
<p>Menu Fast good Guacamole et gelée de moules au safran Ou Mini bouchées gourmandes (selon le panier et l'inspiration des chefs de partie)</p> <p>Wok magret de canard oignon et miel Ou Wok de nouilles chinoises aux légumes</p> <p>Desserts glacés suggestion du chef de partie Ou Crème glacée au yaourt, et fruits d'automne</p>				<p>Menu Gibier Crème de champignons aux noix et beignets soufflés Ou Terrine de gibier, à la confiture d'oignons</p> <p>Daube de sanglier à la bourguignonne Garniture selon la suggestion du chef de partie Ou Noisettes de chevreuil rôties Garniture et sauce selon le panier et l'inspiration du chef de partie</p> <p>Poires pochées au vin rouge et épices Ou Parfait glacé pommes et noisettes</p>	

Les menus sont au choix et le nombre de chaque plat est limité. Pas de prise de commande à la réservation.

DINERS

Jeudi 5 décembre 2024		24 €	18 €	Jeudi 12 décembre 2024
<p>Entrée créative-suggestion du chef de partie Ou Bavarois de céleri, crème moussieuse au bleu</p> <p>Lotte à l'américaine Garniture suivant l'inspiration du chef de partie Ou Couscous de lotte et langoustines à l'orange et aux épices</p> <p>Café ou thé gourmand Ou Cœur coulant chocolat</p>				<p>Entrée crème et/ou velouté suggestion du chef de partie Ou Petit velouté chaud</p> <p>Selle d'agneau farcie Gratin dauphinois Ou Noisettes d'agneau à la crème d'ail Gratin Dauphinois</p> <p>Petit baba au rhum Ou Riz à l'impératrice et coulis de fruits</p>
Jeudi 19 décembre 2024		35 €	18 €	Jeudi 9 janvier 2025
<p>Menu de fête Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et pain d'épices Ou Oeuf en vice versa et foie gras, air de xérès</p> <p>Filet de canard à l'orange Garniture selon le panier et l'inspiration du chef de partie Ou Entrecôte de bœuf Normande grillée, sauce bordelaise Croquettes de pommes de terre</p> <p>Nougat glacé et coulis de framboises Ou Bûche moderne</p>				<p>Suggestion des chefs de parties</p> <p>Selle d'agneau farcie, Pommes Darphin Ou Carré d'agneau au foin, garnitures de saison</p> <p>Petit baba au rhum, crème diplomate Ou Savarin belle fruitière</p>
Jeudi 16 janvier 2025		18 €	20 €	Jeudi 23 janvier 2025
<p>Rencontre des courants culinaires</p> <p>Slow food Crème de pois chiches aux coques et cumin Ou Potage lentilles corail</p> <p>Le goût du terroir Râble de lapin farci Panais en purée Ou Brochette de tripe Fertoise Purée de légumes oubliés</p> <p>Street food Petites bouchées gourmandes à déguster Ou Café ou thé gourmand</p>				<p>Salade de magret Ou Assiette de Tapas</p> <p>Filet mignon de Porc à la moutarde ancienne Garniture selon l'inspiration du chef Ou Filet mignon de porc au chorizo Purée de fèves</p> <p>Paris Brest Ou Saint Honoré moderne</p>

Les menus sont au choix et le nombre de chaque plat est limité. Pas de prise de commande à la réservation.

DINERS

Jeudi 30 janvier 2025		20 €	20 €	Jeudi 27 février 2025
Menu Allemand Rote Bete Cremesuppe Velouté de betteraves Sauerbraten, Rotkohl und Spätzle Roti de boeuf sauce aigre douce, chou rouge confit, pâtes allemandes Assiette gourmande de desserts allemands <p style="text-align: center;">Ou</p>		Bavaois de légumes de saison <p style="text-align: right;">Ou</p> Bavaois de betteraves et mousse de chèvre frais Aiguillette de bœuf braisée Garniture selon l'inspiration du chef de partie <p style="text-align: right;">Ou</p> Osso-Bucco milanaise Tagliatelles Paris Brest <p style="text-align: right;">Ou</p> Dessert gourmand selon la suggestion du chef de partie		
Menu Anglais Amuse-Bouches à base de poisson Oeufs brouillés sur muffins Fish and chips Buffet de cheesecake				
Jeudi 6 mars 2025		18 €	18 €	Jeudi 13 mars 2025
Examen en service table de 4 couverts		Examen en service table de 4 couverts		
Bisque de crustacés Ou Soupe de poisson Carré de porc poêlé Patate douce Ou Plat libre autour des jambonnettes de volaille Dessert créatif selon l'inspiration du chef de partie Ou Tarte chiboust aux pommes		Entrée à base de truite de mer selon suggestion du chef de partie <p style="text-align: right;">Ou</p> Création autour du saumon Pintade cocotte grand-mère <p style="text-align: right;">Ou</p> Filet mignon de porc à la moutard Légumes farcis crème brûlée et petits fours <p style="text-align: right;">Ou</p> Tiramisu aux pommes et calvados		

Les menus sont au choix et le nombre de chaque plat est limité. Pas de prise de commande à la réservation.