

DINERS

Mardi 9 novembre 2021	18 €		18 €	mardi 16 novembre 2021
Soufflé au saumon et son coulis tomate-céleri Paupiette de sole aux agrumes Garniture selon le panier et l'inspiration du chef pêches flambées et mignardises	Noix de St Jacques persillés en feuille et tempura de crevettes Blancs de poulet au poivre noir et sa sauce menthe- yaourt Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Clafoutis de Nectarine- vanille et sauce épicée			
Jeudi 18 novembre 2021	18 €		16 €	Mardi 23 novembre 2021
Cuisine fusion Accras de morue, gaspacho Andalou et sushis Jambonnette de volaille vallée d'Auge Chou rouge à la Danoise et tortilla de patatas Gourmandises d'ici et d'ailleurs	Brochette japonaise Work poulet, basilic Riz parfumé au jasmin Crème glacée à la banane, lait de noisette et petits plaisirs			
Jeudi 25 novembre 2021	16 €		18 €	Mardi 30 novembre 2021
Fast good Mini bouchées gourmandes selon le panier et l'inspiration du chef Ravioles veggies et légumes croquants Crème glacée au yaourt et mangue petits financiers coco	Crème de champignons aux noix et beignets soufflés Salmis de poule faisane Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Feuillantine chocolat et crème noisette			
Jeudi 2 décembre 2021	20 €		18 €	Mardi 7 décembre 2021
Menu Gibier Terrine de sanglier à la confiture d'oignons Noisettes de chevreuil rôties Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Parfait glacé	Entrée selon le panier et l'inspiration du chef Lotte à l'américaine Légumes de saisons Gratin de riz au lait et sa glace au whisky			
Jeudi 9 décembre 2021	18 €		20 €	Mardi 14 décembre 2021
Soufflé au fromage Lotte à la plancha, jus de paella Risotto Café ou thé gourmand	Œufs en vice versa et foie gras, air de xérès Filet de bœuf en croûte Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Bûche moderne			
Jeudi 16 décembre 2021	20 €	BONNES FETES DE FIN D'ANNEE		
Menu de fête Terrine de foie gras et chutney de figues Suprêmes de canard sautés au miel et aux épices Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Nougat glacé				

DINERS

Mardi 18 janvier 2022 18 €	18 € Jeudi 20 janvier 2022
Planche de charcuteries Ornaïses Carré d'agneau rôti Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Savarin Belle fruitière	Entrée selon l'inspiration du chef de partie Selle d'agneau farcie Gratin Dauphinois Petit baba au rhum
Mardi 25 janvier 2022 16 €	16 € Jeudi 27 janvier 2022
Potage lentille corail, crème prise bacon Râbles de lapins aux fruits exotiques Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Café ou thé gourmand	Rencontre des courants culinaires Slow food : Petite soupe de légumes du moment Le goût du terroir : Râble de lapin farci et ses Panais en purée Street food : Petites bouchées gourmandes
Mardi 1^{er} février 2022 16 €	18 € Jeudi 3 février 2022
Menu Anglais Oeufs brouillés sur muffins Fish and chips Buffet de cheesecake	Menu Allemand Kartoffelsuppe Soupe de pommes de terre Sauerbraten, Rotkohl und Semmelknödel Roti de boeuf sauce aigre douce chou rouge confit et boulettes de pain Apfelkuchen Gâteau aux pommes façon crumble et crème vanille
Mardi 22 février 2022 18 €	18 € Jeudi 24 février 2022
Salade magret fumé Aiguillette bœuf braisée Garniture selon le panier et l'inspiration du chef St Honoré moderne	Bavarois de betteraves et mousse de chèvre frais Osso-Buco milanaise Tagliatelles Dessert gourmand selon la suggestion du chef de partie
Mardi 1^{er} mars 2022 16 €	16 € Jeudi 3 mars 2022
Bisque de crustacés en buffet Souris d'agneau braisée Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Tarte choco banane à la coco	Soupe de poisson Jambonnettes de volaille braisées aux raisins Pommes Duchesse Dessert gourmand selon la suggestion du chef de partie

DINERS

Mardi 8 mars 2022	16 €	16 €	Jeudi 10 mars 2022
Entrée selon le panier et l'inspiration du chef Poulet en cocotte et citron sous la peau Riz pilaf Buffet de desserts			Entrée selon le panier et l'inspiration du chef Poulet cocotte grand-mère Crème brûlée
Mardi 26 avril 2022	18 €	18 €	Jeudi 28 avril 2022
Assiette de saumon fumé Carré de veau poêlé Patates douces Sablés crémeux aux agrumes			Planche de Tapas Carré de veau poêlé clamart Fraisier
Mardi 3 mai 2022 <i>table de 2 et 4 couverts</i>	16 €	16 €	<i>table de 2 et 4 couverts</i> Jeudi 5 mai 2022
Mousse d'asperges Poularde pochée sauce suprême Riz Assortiment de glaces en buffet			Velouté d'asperges Coquelet grillé Légumes farcis et pommes Dauphine Assiette gourmande autour de la fraise
Mardi 10 mai 2022 <i>table de 2 et 4 couverts</i>	16 €	16 €	Jeudi 12 mai 2022
Filet de poisson en écaille Daurade flambée au fenouil Artichaut garni Eclairs en buffet			Bavarois d'asperges Plat libre autour du coquelet Crumble à la rhubarbe et glace vanille maison

A très bientôt