

Nous vous proposons trois formules :

- **Formule brasserie** : vous consommez à la carte
- **Formule restaurant** : c'est un menu fixe
- **Formule gastronomique** : uniquement le jeudi soir sur réservation

Dans tous les cas, nous vous conseillons de réserver au 02.47.23.46.25

- **Tous**
- [Brasserie](#)
- [Restaurant](#)
- [Restaurant Jeudi soir](#)

2015-04 ▼

- lun
05
Nov
2018

[Brasserie](#)

Brochette de crevettes marinées aux baies roses, salade d'avocat et sauce cocktail

ou

Velouté de potimarron, huile de pépin de courge, tuile croustillante de pain à la rillettes de Tours

---0---

Blanquette de veau, riz

---0---

Tarte Alsacienne

- mar
06
Nov
2018

[Restaurant](#)

Salade de chèvre chaud

---0---

Pavé de saumon, beurre blanc à la ciboulette, pommes Pont-Neuf

---0---

Profiteroles sauce chocolat-caramel

- [Brasserie](#)

Quiche aux poireaux

---0---

Poulet sauté au paprika

---o---

Gratin de pommes flambées

ou

Poire belle Hélène

- jeu
08
Nov
2018

Brasserie

Œufs pochés, purée de panais

---o---

Pavé de bœuf au poivre

Pommes pont neuf

---o---

Poire pochée au vin, sorbet cassis

ou

Soupe d'orange à la fleur d'oranger et cannelle

• Restaurant Jeudi soir

De la cueillette à l'assiette, il n'y a qu'un champignon

Bouillon de champignons à la truffe, œuf mollet, jambon de pays, copeaux de Cantal et trompettes de la mort

--o--

Dos de sandre à l'unilatérale, réduction de pinot noir, tourtière de champignons des bois

--o--

Suprême de pintade aux mousserons, pannacota de choux-fleur

--o--

Plateau de fromages affinés

--o--

Sorbet au champignon, citron vert et vodka, sablé aux épices thai

Prix 35€, uniquement sur réservation

25 places disponibles

- ven
09
Nov
2018

Restaurant

Avocat, pamplemousse et crevettes sauce cocktail

---0---

Suprême de volaille bourguignonne

Jardinière de légumes

---0---

Coupe café

- Brasserie

Feuilleté d'œufs brouillés aux fruits de mer

---0---

Cuisse de lapereau braisée

aux fruits secs

Tagliatelles et julienne de légumes

---0---

Figues rôties au banyuls et sa glace vanille

ou

Figues flambées, crème de cassis, pain d'épices et sa glace

- lun
12
Nov
2018

Brasserie

Timbale de thon macédoine

---0---

Fricassée de volaille à l'ancienne

---0---

Café gourmand

ou
Coupe glacée ardéchoise, crème de marron

- mar
13
Nov
2018

Restaurant

Velouté de courge shiatsu au gingembre

---o---

Côte de porc aux champignons, jardinière de légumes

---o---

Carpaccio d'ananas

- jeu
15
Nov
2018

Brasserie

Crème de butternut aux noisettes

ou

Tartine jambon de pays et chèvre

---o---

Merlu à la crème

Chou-fleur et potimarron

---o---

Crêpes chantilly

- Restaurant Jeudi soir

Balade en Amérique du sud

Kalawang de mangues

(Salade de mangue verte marinée aux épices, recette traditionnelle de la Guyanne)

--o--

Ceviche Péruvien

(Cabillaud mariné au citron vert et aux épices, recette Péruvienne)

--0--

Pabellon criollo, frites salchipapas et sa sauce rose

(recette Vénézuelienne de Bœuf en sauce)

--0--

Plateau de fromages affinés

--0—

Tarte fondante au café de Colombie crème anglaise aux noix

Prix 25€, uniquement sur réservation

25 places disponibles

- ven
16
Nov
2018

Restaurant

Potage Saint Germain

---0---

Poulet rôti

Pommes allumettes

---0---

Panna cotta vanille, coulis de fruits rouges

- Brasserie

Verrine d'artichauts confits au jambon de pays

ou

Salade d'endive, noix et parmesan

---0---

Aile de raie grenobloise

Riz basmati et fondue de poireaux

---0---

Eclair mousse mascarpone au citron vert et framboises

- jeu
22
Nov
2018

Restaurant Jeudi soir

À la table de M. Paul

"En hommage à Paul Bocuse"

Foie gras poêlé aux spéculoos sur lit de compote pomme-rhubarbe et caramel balsamique

--0--

Filet de sole Fernand Point

--0--

Magret de canard sauce Apicius, purée de courge Hokkaido

--0--

Plateau de fromages affinés

--0--

Vacherin aux fruits

Prix 30€, uniquement sur réservation

25 places disponibles

- jeu
29
Nov
2018

Restaurant Jeudi soir

New York comme vous ne l'avez jamais goûtée

La salade César revisitée

--0--

Clam chowder ou crème de palourdes

--0--

Pavé de bison mariné carottes et myrtilles, candy bacon et pancakes au maïs, dry rub

--0--

Les fromages Outre-Atlantique

--0--

New-York crumb cake et brownie de Virginie

Prix entre 30€, uniquement sur réservation

25 places disponibles

- jeu
06
Déc
2018

[Restaurant Jeudi soir](#)

Le porto à toutes les sauces

Foie-gras de canard, réduction de Porto ruby et crème de romarin

--0--

Rognons de veau flambés au Porto Tawny (Toussaint)

--0--

Filet de veau fondant au porto blanc et au céleri

--0--

Plateau de fromages affinés

--0--

Pastéis de nata

Cette soirée est réalisée en partenariat avec l'institut des vins de Porto. Plusieurs types de Porto (Tawny, ruby, blanc) seront proposés à la dégustation en accord mets et vins.

Prix 40€, uniquement sur réservation

Vins de Porto au verre en supplément selon carte

25 places disponibles

- jeu
13
Déc
2018

[Restaurant Jeudi soir](#)

Le chocolat

Palet de foie gras poêlé, betterave sauce chocolat noir

--0--

Dos de cabillaud rôti, sauce chocolat-citron

--0--

Suprême de volaille au piment d'Espelette et au chocolat, cannelé à la polenta

--0--

Plateau de fromages affinés

--0--

Banane flambée au rhum, chocolat blanc et glace vanille, râpée de fèves de tonka (Toussaint)

Prix 30€, uniquement sur réservation

25 places disponibles

- jeu
20
Déc
2018

[Restaurant Jeudi soir](#)

Festoyons !

L'huître au wasabi (Toussaint)

--0--

Soupe de bar et homard en coque feuilletée

--0--

Selle d'agneau, légumes racines rôtis au sirop d'érable

--0--

Le plateau de fromages affinés

--0--

Moelleux chocolat en chaud froid, crème anglaise au safran

Prix 40€, uniquement sur réservation

40 places disponibles