

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
20
Nov
2017

[Brasserie](#)

Tartare de saumon et rillettes de maquereaux, crème acidulée à la ciboulette

---0---

Contre filet rôti, gratin de pommes de terre aux cèpes

---0---

Salade de fruits d'automne

ou

Café liégeois

- mar
21
Nov
2017

[Brasserie](#)

Potage Dubarry

---0---

Bœuf bourguignon, Pommes anglaises

---0---

Coupe glacée à la vanille et caramel beurre salé, noisettes et amandes

ou

Poire comice pochée, gelée de coing et glace aux noix

- [Restaurant](#)

Avocat, pamplemousse et crevettes sauce cocktail

---0---

Navarin d'agneau aux petits légumes

---0---

Tarte Bourdaloue

- jeu
23
Nov
2017

[Restaurant Jeudi Soir](#)

Départ pour le Moyen-Orient

Amuse Bouche

---0---

Pastilla de pigeon, raisins et amandes

---0---

Tajine de poissons de roche (bar, rouget grondin et congre selon l'arrivage) légumes d'automne

---0---

Plateau de fromages affinés

---0---

Makrout, crème glacée à l'orange, poêlée de dattes à la Menara

Tarif spécifique 26 €

- [Brasserie](#)

Timbale de thon macédoine

---0---

Pavé de bœuf, Sauce Marchand de vin

---0---

L'orange dans tous ses états

ou

Café liégeois

- ven
24
Nov
2017

Brasserie

Œuf poché Cendrillon

---o---

Blanquette de veau au lait de coco, légumes glacés à la Parisienne

---o---

Poire belle-Hélène

- **Restaurant**

Gratin de fruits de mer au curry.

---o---

Pavé de saumon grillé, beurre blanc à l'oseille, Pommes Pont-Neuf

---o---

Poire Belle-Hélène

- lun
27
Nov
2017

Brasserie

Assiette nordique

ou

Mille-feuille de pamplemousse au saumon fumé

---o---

Navarin d'agneau à l'orange, linguinis

---o---

Crème brûlée à la violette

- mar
28
Nov
2017

Brasserie

Salade de chipirons aux olives

ou

Planche de charcuterie Tourangelle

---o---

Pavé de saumon sauce hollandaise, Julienne de poireaux, chou-fleur

---o---

Tarte tatin.

- jeu
30
Nov
2017

[Brasserie](#)

Tartare d'avocat aux pommes

ou

Crevettes flambées au cointreau sur lit de roquette

---o---

Blanquette de veau à l'Ancienne

---o---

Fondant au chocolat, glace vanille

- ven
01
Déc
2017

[Brasserie](#)

Crèmeux d'endives, bleu et lard croquant

, ---o---

Suprême de volaille Gaston Gérard, Pâtes fraîches et courgettes sautées

---o---

Profiteroles au chocolat, glace pain d'épices

- lun
04
Déc
2017

Brasserie

Potage Saint Germain

---0---

Escalope de volaille panée, spaghettis à la Napolitaine

---0---

Tartare de fruits exotiques et sa glace

ou

Brochette ananas banane et sa glace

- mar
05
Déc
2017

Brasserie

Quiche saumon, épinards

---0---

Blanquette de veau, Riz pilaff

---0---

Pommes confites à la sauge, tuile noisette

ou

L'orange dans tous ses états

- jeu
07
Déc
2017

Restaurant Jeudi Soir

Une soirée en Alsace

Amuse Bouche

---0---

Terrine de lapin au Gewürztraminer, confiture d'oignons grelots à la coriandre

---0---

Suprême de faisan et choucroute braisée à l'Edelzwicker et rutabaga

---0---

Plateau de fromages affinés

---0---

Tarte au fromage blanc, pommes flambées au marc d'Alsace, réduction de vin chaud aux épices

Tarif spécifique 26 €

- **Restaurant**

Val de loire

Buffet charcuterie

---o---

Coq au Chinon, légumes de saison

---o---

Tarte aux poires pochées au Bourgueil

- **Brasserie**

Tarte au maroilles

---o---

Fricassée de volailles au cidre et pommes, flan de brocolis

---o---

Café gourmand

ou

Coupe ardéchoise, crème de marron

- ven
08
Déc
2017

- **Brasserie**

Tartelette saucisse de Morteau, sauce persil

---o---

Civet de sanglier, purée Bressanne et spätzle

---o---

Crumble au pain d'épices et oranges

- jeu
14
Déc
2017

Restaurant Jeudi Soir

La cuisine lyonnaise

Amuse Bouche

---0---

Mousseline de lentilles du Berry au confit de canard, crème de persil

---0---

Saumon d'Ecosse label rouge, sauce Angevine, pommes Saint Florentin, choux pack choï

---0---

Plateau de fromages affinés

---0---

Mangue flambée, sablé breton et soupe de litchis

Tarif spécifique 28 €

- jeu
21
Déc
2017

Restaurant Jeudi Soir

Comme un repas de Noël

Amuse bouche

---0---

Saint-Jacques et langoustines en chapelure de noix de coco, sauce curry, chips de lard

---0---

Poularde de Bresse farcie au foie gras et trompettes, navet boule d'or et pommes duchesse

---0---

Plateau de fromages affinés

---0---

Bûche gingembre kumquat, caramel lacté et litchis flambés

Tarif spécifique 40 €

- jeu
25
Jan
2018

Restaurant Jeudi Soir

Retour de fête

Amuse Bouche

---0---

Fricassée de Homard Breton à l'Armoricaine

---0---

Filet de barbue aux agrumes, purée de vitelottes et carottes confites

---0---

Plateau de fromages affinés

---0---

Noix de coco en trompe l'oeil, ananas flambé, sorbet passion, mousse au Malibu

Tarif spécifique 32 €

- jeu
01
Fév
2018

Restaurant Jeudi Soir

La cuisine lyonnaise

Amuse Bouche

---0---

Saucisson lyonnais aux pistaches en brioche, sauce au Morgon

---0---

Quenelle de brochet et sandre, sauce Nantua aux écrevisses, poireaux fondants à l'oseille

---0---

Plateau de fromages affinés

---0---

Tarte aux pralines roses, poire flambée

Tarif spécifique 24 €