

RESTAURANT D'INITIATION



Menus du Jeudi Midi

2022-2023

Jeudi 15, 22 et 29 Septembre
MENU SANS GLUTEN

Salade de tomate à la fête
Papillote de merlan aux moules
riz pilaf
Fondant au chocolat

Jeudi 06, 13 et 20 Octobre
BISTRONOMIE

Tarte basquaise
Pavé de cabillaud rôti
beurre blanc à l'anis
Pêches flambées et glace vanille

Jeudi 10, 17 et 24 Novembre
BUFFET

Buffet de crudités
Poulet sauté aux champignons
écrasé de pommes de terre
Dessert surprise



Jeudi 1^{er}, 08 et 15 Décembre
WORLD FOOD

Velouté de tomate et mozzarella
Pavé de saumon grillé aux épices
sauce mikado
Tiramisu mangue passion

Jeudi 05, 12 et 19 Janvier
MENU « GRAND EST »

Tourte champignons et jambon
blanc
Filet mignon de porc
à la moutarde ancienne
Mirabelles flambées et glace vanille

Jeudi 02, 09 et 16 Mars
Service BANQUET (tables de 8)

Salade César au poulet
Dos de merlu rôti
en croûte de noisette
Cerises flambées et glace vanille



Jeudi 23, 30 Mars et 06 Avril
BRASSERIE

Cappuccino de patate douce
Crème dieppoise
Tartare de bœuf
Ou Steak grillé
Tartelette Amandine
Ou œufs à la neige chocolat

