

# RESTAURANT D'INITIATION



## Menus du Mardi Midi

2022/2023

### Mardi 13 et 20 Septembre

Œufs brouillés  
\*\*\*  
Navarin d'agneau aux fèves  
Pommes à l'anglaise  
\*\*\*  
Beignets de fruits



### Mardi 27 et 04 Octobre

Tarte à l'oignon  
\*\*\*  
Magret de canard à l'orange  
\*\*\*  
Ananas et litchis flambés  
sur sorbet mangue  
Petit cygne Chantilly

### Mardi 11 et 18 Octobre

Timbale de crabe, Avocat et  
Pamplemousse  
\*\*\*  
Salmis de pintadeau  
Choux farcis et  
Pommes fondantes  
\*\*\*  
Coulant chocolat, crème au rhum  
Tuiles douceur



### Mardi 8 et 15 Novembre

Quiche de la mer  
\*\*\*  
Poulet grillé à l'américaine  
Pommes gaufrettes légumes grillés  
\*\*\*  
Gratin d'agrumes  
Tuiles craquantes

### Mardi 22 et 29 Novembre

Crème de moules au cidre  
\*\*\*  
Fricassée de lapin aux choux verts  
Pommes fondantes  
\*\*\*  
Ananas frais flambé sur glace vanille

### Mardi 6 et 13 Décembre

Mesclun de salades d'herbes  
au bleu  
\*\*\*  
Carré de porc Apicius poêlé  
aux épices douces  
Flan de potiron et bouquet de brocolis  
Pommes Darphin  
\*\*\*  
Crème brûlée aux framboises  
Tuiles cacao



### Mardi 03 et 10 Janvier

Carpaccio de saumon à l'aneth  
et blinis  
\*\*\*  
Mignon de porc en feuilleté  
jus réduit au Porto  
Gratin de Potimarron  
Pommes château  
\*\*\*  
Tarte fine aux pommes et glace vanille

### Mardi 17 et 24 Janvier

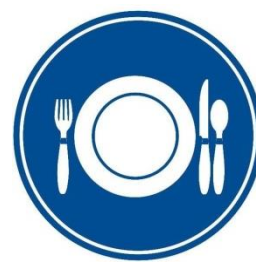
Mouclade des boucholeurs en  
cassolete  
\*\*\*  
Côte de bœuf et entrecôte double  
grillée, sauce Choron  
\*\*\*  
Aumônière à la normande

### Mardi 31 Janvier et 07 Février

Ravioles de jeune volaille  
Velouté de champignons  
\*\*\*  
Darne de saumon grillée  
Beurre blanc aux épices douces  
\*\*\*  
Savarin Belle-fruitière



# RESTAURANT D'INITIATION



## Menus du Mardi Midi

2022/2023

### Mardi 28 Février et 07 Mars

Œuf cocotte à l'espagnole

\*\*\*

Médaille de veau flan de légumes

\*\*\*

Mousse de fruits exotiques

Biscuit imprimé



### Mardi 11 Avril et 02 Mai

Salade folle aux artichauts

\*\*\*

Daurade grillée et beurre de fenouil

\*\*\*

Crème viennoise

Petits fours

### Mardi 14 et 21 Mars

Gnocchis à la romaine, coulis de  
tomate et huile de basilic

\*\*\*

Filet de lieu, sauce en duo

(crustacés/vin blanc)

Risotto arborio et compotée de fenouil

\*\*\*

Mirabelle ou cerises flambées

glace vanille



### Mardi 28 Mars et 04 Avril

Dartois aux écrevisses, sauce Nantua

\*\*\*

Carré de porc poêlé, garniture Judic

\*\*\*

Bavarois Clermont

Brochette de fruits frais

et gourmandises



### Mardi 09 et 16 Mai

Soupe de poisson, croustons

et sa sauce rouille

\*\*\*

Tartare de bœuf

(Cuisson à la demande)

Tomate provençale

Potatoes aux épices douces

\*\*\*

Saint Honoré