

MERCREDI midi

JOUR	DATE	HORAIRE	MENU	PRIX
Mercredi	18/09 25/09	Midi	Melon à l'italienne Ou Gnocchis à la parisienne --- Fricassée de volaille, riz pilaf Ou Chicons au gratin frites --- Crème renversée au caramel ou Salade de fruits ou Tuiles aux amandes	17 €
Mercredi	02/10 09/10	Midi	Rillettes de maquereau, salade croquante et herbes fraîches ou Flamiche au Mont des Cats --- Pot au feu Ou Rognon de veau flambé au Genièvre, Tagliatelles au beurre --- Pain perdu, glace chicorée Ou Tarte aux pommes	17 €
Mercredi	16/10	Midi	Potage Julienne d'Arblay Ou Potage cultivateur Ou Potage saint germain Ou Gratiné à l'oignon --- Emincé de bœuf Strogonov Légumes tournés pommes gaufrette Ou Hamburger maison et potatoes --- Dame blanche Ou Salade de fruits et croquant Ou Moelleux au chocolat	17€
Mercredi	06/11 13/11	Midi	Croustade de poisson au beurre nantais Ou Huîtres creuses Ou Cocktail de crevettes --- Dodines de poisson sur lit de poireaux sauce cidre, pomme à l'anglaise --- Tarte aux pommes, Ou Sauce caramel et beurre salé Ou Poire belle Helene	20€
Mercredi	20/11	Midi	Terrine de poissons et salade fraîcheur, sauce cocktail --- Dos de cabillaud sur lit de poireaux sauce cidre, pomme à l'anglaise --- Tarte aux pommes, sauce caramel et beurre salé	17€
Mercredi	27/11 06/12	Midi	Mini tartiflette, salade Ou Roulade de chèvre et jambon cru, mesclun de salade et vinaigrette au miel --- Mignon de porc au beaufort Gratin de blette, et Crozet Ou Truite de lac au vin de Savoie Pommes vapeur --- Tarte aux myrtilles Ou Gâteau aux noix, crème anglaise à la chartreuse	20€

Mercredi	11/12 18/12	Midi	<p><b>Examen tables 4 uniquement</b></p> <p>Carpaccio de bœuf Ou Salade de jeunes pousses Ou Œufs farcis Chimay --- Mixed Grill Côtes de bœuf scc Choron Pommes darphin --- Assiette de fromages et son Mesclun, (SC) Ou Poire Poché au vin, Ou Crème surprise</p>	20€
Mercredi	08/01 15/01	Midi	<p>Œuf cocotte en pomme d’amour Ou Trio d’huîtres gratinées --- Spirale de sole au coulis de betterave rouge Pommes vapeur Ou Lotte en infusion aux fines herbes, riz créole, brocolis --- Salade de mirabelles ou mirabelles flambées glace vanille Ou Soupe de fruits rouges à l’anis étoilé, tuile à l’orange</p>	20€
Mercredi	05/02 12/02	Midi	<p>Petit pâté Lorrain, salade de jeunes pousses Ou Soupe de grenouilles au Riesling Ou Méli –Mélo de foie gras et jambon cru, Mesclun de salade et vinaigrette sésame --- Poulet au Riesling Spaëtzles, gratin de légumes Ou Filet de Sandre Sauce vin blanc Spaëtzles, gratin de légumes --- Assiette gourmande Ou Poire flambée scc choco Ou Kougelopff crème anglaise au kirsch Ou Tarte aux myrtilles</p>	20€
Mercredi	04/03	Midi	<p>Flammeküeche oignons et lardons flambée au Marc de Gewurztraminer --- Choucroute Pomme vapeur --- Munster frais au kirssh Où Forêt noire</p>	20€
Mercredi	29/04	Midi	<p>Tarte à l’oignon Ou Salade Périgourdine --- Andouillette grillée pommes allumettes Ou Poulet grillé à l’américaine Pommes gaufrettes Sauce diable --- Œufs à la neige Ou Mousse au chocolat Ou Tuiles aux amandes</p>	20€

Mercredi	06/05 13/05	Midi	<p>Salade de mâche, avocat et crevettes Ou Saumon mariné au gingembre, noisettes de melon</p> <p>----</p> <p>Omelette aux fines herbes choux fleur, pommes et légumes tournées Ou Sole meunière</p> <p>Pommes vapeur et tagliatelles de légumes</p> <p>----</p> <p>Baba au rhum aux fruits Ou Salade fruits exotiques</p>	20€
Mercredi	20/05 27/05	Midi	<p>Dartois à la mousseline de merlan Ou Salade fraîcheur</p> <p>----</p> <p>Carré d'agneau aux primeurs Ou Curry de volaille Riz Madras</p> <p>----</p> <p>Crêpes Suzette Ou Soupe de fraise crème anglaise au Marasquin</p>	20€

