

VENDREDI midi

JOUR	DATE	HORAIRE	MENU	PRIX
Vendredi	13/09	Midi	<p style="text-align: center;">Farandole de quiches (Lorraine, Saumon Poireaux et Méditerranéenne) Ou Saumon fumé Et ses toasts ---</p> <p style="text-align: center;">Poulet cocotte Grand-mère Ou fricassée de volaille à l'Ancienne ---</p> <p style="text-align: center;">Assortiment de crèmes et petits fours secs (Pot de crème, crème brûlée, crème caramel)</p>	20€
Vendredi	20/09 27/09 04/10	Midi	<p style="text-align: center;">Papillote de merlan sauce Hollandaise Ou Tarte aux oignons Ou Tartare de thon Ou Croquettes de crevettes sauce tartare ---</p> <p style="text-align: center;">Carbonade flamande pommes allumettes Ou Dos de lieu à la Dieppoise tagliatelles de légumes Ou Cassolette de rognons Baugé Tagliatelles au beurre Ou Caille farcie aux Champignons, garniture forestière ---</p> <p style="text-align: center;">Méli mélo de fromages, petite salade d'endives Ou Foret noire Ou Pain perdu, glace au spéculoos Ou Nougat glacé, coulis de fruits rouges Ou Palette de fruits frais ou flambés</p>	20€
Vendredi	11/10 18/10 06/12	Midi	<p style="text-align: center;">Papillote de merlan sauce Hollandaise Ou Tarte aux oignons Ou Tartare de thon Ou Croquettes de crevettes sauce tartare ----</p> <p style="text-align: center;">Carbonade flamande pommes allumettes Ou Dos de lieu à la Dieppoise tagliatelles de légumes Ou Cassolette de rognons Baugé Tagliatelles au beurre Ou Caille farcie aux Champignons, garniture forestière ----</p> <p style="text-align: center;">Méli-mélo de fromages, petite salade d'endives Ou Foret noire Ou Pain perdu, glace au spéculoos Ou Nougat glacé, coulis de fruits rouges Ou Palette de fruits frais ou flambés</p>	20€
Vendredi	13/12 10/01 17/01	Midi	<p style="text-align: center;">Jambon Serrano et ses tartines à l'ail (<i>Espagne</i>) Ou Légumes à la Grecque (<i>Grèce</i>) Ou Flamicherzooï (<i>Luxembourg</i>) Ou crème Andalouse (<i>Espagne</i>) Ou Pätzizzi tar ricotta (<i>Malte</i>) ----</p> <p style="text-align: center;">Entrecôte double « Fine Fourchette » (pour 2 pers.) sauce tomates - Risotto Milanais (<i>Italie</i>) Ou Fricassée de lapereau à la Dijonnaise P.P Ou Fish and Chips (<i>Grande Bretagne</i>) ----</p> <p style="text-align: center;">Trio de fromages européens sur mesclun et vinaigrette au Balsamique Ou Strudel aux pommes flambées sorbet pommes (<i>République Tchèque</i>) Ou Gaufres chaudes liégeoise – glace vanille (<i>Belgique</i>)</p>	20€

Vendredi	24/01 31/01 07/02	Midi	<p>Amuse bouche : Tartines à l'italienne --- Gnocchi à la romaine sauce tomate Ou Bruschetta salade de jeunes pousses Ou Pizza du jour Ou Calamars frits à la romaine --- Osso bucco à la piémontaise Saltimbocca de veau Lasagnes saumon et épinards Garnitures à volonté au buffet : Pâtes fraîches : Spaghetti Napolitaine Tagliatelles, Spaghetti au pistou Génois, Polenta Vénitienne Salade Sicilia (Roquette, tomates cerises, parmesan, jambon cru) --- Assiette de fromages Italiens Ou Panna cotta aux fruits rouges Ou Tiramisu Ou Cantuccini amandes et raisins secs glace straciatella</p>	20€
Vendredi	06/03 13/03 20/03	Midi	<p>Truite fumée, purée d'avocat et crème fouettée aux herbes Ou Saucisson en brioche sauce Porto Ou Salade de magret de canard à l'oeuf poché Ou feuilleté d'œufs brouillés Portugaise --- Bouchée de fruits de mer au beurre blanc riz pilaf Ou Côte de bœuf grillée béarnaise, pommes croquettes fagot de haricot vert Ou Navarin Printanier Ou Poulet sauté façon Vallée d'Auge Gratin Dauphinois --- Assiette de fromages sur son mesclun Ou crêpes flambées Ou Beignets aux pommes sauce abricot Ou Mousse chocolat Ou Riz à l'impératrice</p>	20€