

MENUS DES RESTAURANTS

Année 2022-2023



Semaine 38 : du 19 au 23 septembre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|--|----------|-------|----------|
| <u>MIDI</u> | | | | | |
| <u>SOIR</u> | | <p>Tempura de légumes, pistou de fanes de carottes ****</p> <p>Cannelloni de saumon fumé et chantilly au raifort ****</p> <p>Magret laqué à l'hydromel, pomponnette de polenta au foie gras et gésiers confits, tian de légumes ****</p> <p>Dessert de notre mention complémentaire pâtisserie 24€ hors boissons 32 couverts</p> | | | |

Mardi 20/09 soir: Menu bistro en CP1 :

28€ boissons comprises
32 couverts

Petite Tomate à l'Ostendaise Ou Fondue bruxelloise
Carbonade Flamande Ou Dos de Cabillaud Meunière
Chariot de Douceurs des Hauts de France

Semaine 39 : du 26 au 30 septembre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|-------|----------|-------|--|
| <u>MIDI</u> | | | | | |
| <u>SOIR</u> | | | | | CHAMPAGNE 50€ boissons comprises 80 couverts |

Semaine 40 : du 3 au 7 octobre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|--|---|---|---|
| <u>MIDI</u> | | | | | |
| <u>SOIR</u> | | <p>Coques de la Baie et potimarron ****</p> <p>St Jacques, Pickle de radis noir et crémeux de cresson de fontaine ****</p> <p>Mignon de bœuf flambé au genièvre et chicorée, rattes fumées et carpaccio de choux-fleur ****</p> <p>Dessert de notre mention complémentaire pâtisserie</p> <p>24€ Hors boissons 32 couverts</p> | <p>Escargots et feuille de raviole ****</p> <p>Saumon fumé Tradition sur pain toasté ****</p> <p>Carré d'agneau rôti, plurielle de légumes ****</p> <p>Plateau de fromages ****</p> <p>Choux pralinés sauce caramel au beurre salé</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>BISTRONOMIE</p> <p>28€ hors boissons 40 couverts</p> | <p>ACCORD METS ET VINS DE LOIRE</p> <p>50€ boissons comprises 80 couverts</p> |

Mardi 04/10 soir : Menu bistro en CP1 :

28€ boissons comprises
32 couverts

Crème Audomaroise au Lard grillé ou Tarte au Maroilles
Caudière Etaploise ou escalope de veau Mont des Cats
Chariot de douceur des Hauts de France

Semaine 41 : du 10 au 14 octobre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|--|----------|---|--|
| <u>MIDI</u> | | | | <i>Tempura de Gambas aux épices ****</i> <i>Fricassée de volaille aux marrons</i> <i>Riz Pilaf légumes glacés ****</i> <i>Verrine choco-poires</i> | <i>Tempura de Gambas aux épices ****</i> <i>Fricassée de volaille aux marrons</i> <i>Riz Pilaf légumes glacés ****</i> Tarte Bourdaloue Sauce chocolat |
| | | | | 20€ boissons comprises 32 couverts | 20€ boissons comprises 32 couverts |
| <u>SOIR</u> | | Tarama, betteraves et barbes de capucin **** La caudière Etaploise **** Selle d'agneau farcie à l'orientale, Samossas à l'aubergine fumée et confit de légumes à l'huile d'olive citronnée **** Crêpes flambées, crémeux aux agrumes et nougatine de sésame | | BISTRONOMIE | |
| | | 24€ hors boissons 32 couverts | | 28€ hors boissons 40 couverts | |

Mardi 11/10 soir : Menu Bistro en CP1 :

28€ boissons comprises
32 couverts

Salade de Hareng pommes à l'huile ou Ficelle Picarde
Coq à la Bière ou Fish and Chips
Chariot de Douceurs des Hauts de France

Semaine 42 : du 17 au 21 octobre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|-------|---|---|----------|
| <u>MIDI</u> | | | | <p><i>Tempura de Gambas aux épices ****</i></p> <p><i>Fricassée de volaille aux marrons</i></p> <p><i>Riz Pilaf légumes glacés ****</i></p> <p><i>Verrine choco-poires</i></p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | |
| <u>SOIR</u> | | | <p><i>Escalope de Lieu jaune ****</i></p> <p><i>Noix de St Jacques gratinée en coquille ****</i></p> <p><i>Aiguillettes de magret de canard rôti, écrasée de Bonnottes, Carottes Nantaise glacées, Mousseline de pois ****</i></p> <p><i>Farandole de chèvres ****</i></p> <p><i>Poire à l'Angevine, crème vanillée, feuilleté caramélisé</i></p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>BISTRONOMIE</p> <p>28€ hors boissons 40 couverts</p> | |

Semaine 45 : du 7 au 11 novembre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|-------|---|---|----------|
| <u>MIDI</u> | | | <p><i>Amuse-bouche : Rillettes de Hareng du Boulonnais, Pickles de Betterave ****</i></p> <p><i>Chausson au crabe, beurre blanc ****</i></p> <p><i>Suprême de volaille flambée Vallée d'Auge, Pomme fondantes ****</i></p> <p><i>Tarte paysanne</i></p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Œufs mollet florentine ****</p> <p>Darne de saumon grillée</p> <p>Beurre d'herbes</p> <p>Tomate et champignons grillés</p> <p>Ecrasé de pommes de terre ****</p> <p>Tarte Bourdaloue</p> <p>Sauce chocolat</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | |
| <u>SOIR</u> | | | <p>Tartare de bœuf iodé</p> <p>Friand de merlan et tourteaux, coulis de carapace ****</p> <p>Suprême de volaille vallée d'Auge ****</p> <p>Ananas caramélisé au rhum vieux</p> <p>Sorbet coco et citron vert</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | | |

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-------------|-------|---|---|--|---|
| <u>MIDI</u> | | | <p><i>Amuse-bouche : Feuilleté parmesan</i> ****</p> <p><i>Œuf poché meurette</i> ****</p> <p><i>Filet de barbu dugléré</i> <i>Pommes vapeur, flan de légumes</i> ****</p> <p><i>Tarte fine aux pommes</i></p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p><i>Œufs mollet florentine</i> ****</p> <p><i>Darne de saumon grillée</i> <i>Beurre d'herbes</i> <i>Tomate et champignons grillés</i> <i>Ecrasé de pommes de terre</i> ****</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i> <i>Sauce chocolat</i></p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p><i>Tempura de Gambas aux épices</i> ****</p> <p><i>Fricassée de volaille aux marrons</i> <i>Riz Pilaf légumes glacés</i> ****</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i> <i>Sauce chocolat</i></p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> |
| <u>SOIR</u> | | <p><i>Tempura de légumes, pistou de fanes de carottes</i> ****</p> <p><i>Cannelloni de saumon fumé et chantilly au raifort</i> ****</p> <p><i>Magret laqué à l'hydromel, pomponnette de polenta au foie gras et gésiers confits, tian de légumes</i> ****</p> <p><i>Dessert de notre mention complémentaire pâtisserie</i></p> <p>24€ hors boissons 32 couverts</p> | <p><i>Crème de moules au safran</i></p> <p><i>Saint-jacques snackée condiment granny-smith, émulsion de vanille</i> ****</p> <p><i>Noisette d'agneau soubise, pommes Maxime</i> ****</p> <p><i>Le poire-amande</i></p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | | <p>SAINT JACQUES</p> <p>50€ boissons comprises 80 couverts</p> |

Mardi 15/11 soir : Menu Bistro en CP1 :

28€ boissons comprises
32 couverts

Soupe de Moules au Safran ou flamiche aux poireaux
Potjevleesch ou pavé de Lieu jaune grillé beurre de Salicornes
Chariot de Dessert des Hauts de France

Semaine 47 : du 21 au 25 novembre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-------------|-------|-------|----------|--|---|
| <u>MIDI</u> | | | | Crème de volaille **** Poulet sauté chasseur Pommes cocottes **** Choux caramel Chantilly | Œufs mollet florentine **** Darne de saumon grillée Beurre d'herbes Tomate et champignons grillés Écrasé de pommes de terre **** Choux caramel Chantilly |
| | | | | 20€ boissons comprises 32 couverts | 20€ boissons comprises 32 couverts |
| <u>SOIR</u> | | | | BRASSERIE PARISIENNE | AU DETOUR DE NOTRE TERROIR D'OPALE |
| | | | | 28€ hors boissons 40 couverts | 50€ boissons comprises 80 couverts |

Semaine 48 : du 28 novembre au 2 décembre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|---|--|---|--|
| <u>MIDI</u> | | <p>Autour du cervelas d'Alsace et betterave ****</p> <p>Quiche Munster et Oignons ****</p> <p>Poulet au Riesling Embeurrée de chou Spaezele ****</p> <p>Dessert MCCR</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p>Amuse-bouche : Crème de potimarron et crevettes ****</p> <p>Welsh rarebit ****</p> <p>Fish and Chips ****</p> <p>Irish coffee et sa glace</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Crème de volaille ****</p> <p>Poulet sauté chasseur Pommes cocottes ****</p> <p>Choux caramel Chantilly</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p>Œufs mollet florentine ****</p> <p>Darne de saumon grillée Beurre d'herbes Tomate et champignons grillés Écrasé de pommes de terre ****</p> <p>Choux caramel Chantilly</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> |
| <u>SOIR</u> | | <p>Tarama, betteraves et barbes de capucin ****</p> <p>La caudière Etaploise ****</p> <p>Selle d'agneau farcie à l'orientale, Samossas à l'aubergine fumée et confit de légumes à l'huile d'olive citronnée ****</p> <p>Crêpes flambées, crémeux aux agrumes et nougatine de sésame</p> <p>24€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Rillettes de saumon fumé, pickles de légumes ****</p> <p>Steak and kidney pie Irish stew ****</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>BRASSERIE PARISIENNE</p> <p>28€ hors boissons 40 couverts</p> | <p>ESCOFFIER</p> <p>50€ boissons comprises 80 couverts</p> |

Mardi 29/11 soir : Menu Bistro en CP1 : Salade Chicorée au Haddock ou Croquettes de crevettes

**28€ boissons comprises
32 couverts**

Ragout d'agneau aux lingots du Nord ou Suprême de volaille au Maroilles
Chariot de Douceurs des Hauts de France

Semaine 49 : du 5 au 9 décembre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|--|--|-------|----------|
| <u>MIDI</u> | | <p>Autour du cervelas d'Alsace et betterave ****</p> <p>Quiche Munster et Oignons ****</p> <p>Poulet au Riesling Embeurrée de chou Spaezele ****</p> <p>Dessert MCCR</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p><i>Amuse-bouche : Verrine de Boudin noir et Pommes</i> ****</p> <p><i>Choucroute Bavaoise</i> ****</p> <p><i>Forêt noire</i></p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | | |
| <u>SOIR</u> | | <p>Coques de la Baie et potimarron ****</p> <p>St Jacques, Pickle de radis noir et crémeux de cresson de fontaine ****</p> <p>Mignon de bœuf flambé au genièvre et chicorée, rattes fumées et carpaccio de choux-fleur ****</p> <p>Dessert de notre mention complémentaire pâtisserie</p> <p>24€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Bonbon de saumon mi-cuit demi-sel, coulis de persil ****</p> <p>Filet de sole dieppoise ****</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes, Polenta crémeuse et tian de légumes ****</p> <p>Forêt noire</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | | |

Mardi 06/12 soir : Menu Bistro en CP1 :

28€ boissons comprises
32 couverts

Soupe de Poissons de sa rouille ou petites Gougères au Cheddar
Lapin aux pruneaux ou Chausson de Raie à la Boulonnaise
Chariot de Douceurs des Hauts de France

Semaine 50 : du 12 au 16 décembre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-------------|-------|--|---|--|---|
| <u>MIDI</u> | | <p>Autour du cervelas d'Alsace et betterave ****</p> <p>Quiche Munster et Oignons ****</p> <p>Poulet au Riesling Embeurrée de chou Spaezele ****</p> <p>Dessert MCCR</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p><i>Amuse-bouche : Gravelax de Saumon</i> ****</p> <p><i>Soupe de poisson du Boulonnais</i> ****</p> <p><i>Sole meunière, pommes à l'anglaise, dolmas d'épinard</i> ****</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Crème Dubarry ****</p> <p>Sauté de porc à la bière</p> <p>Pommes fondantes et endives ****</p> <p>Galette des rois</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p>Crème de volaille ****</p> <p>Poulet sauté chasseur</p> <p>Pommes cocottes ****</p> <p>Galette des rois</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> |
| <u>SOIR</u> | | <p>Tempura de légumes, pistou de fanes de carottes ****</p> <p>Cannelloni de saumon fumé et chantilly au raifort ****</p> <p>Magret laqué à l'hydromel, pomponnette de polenta au foie gras et gésiers confits, tian de légumes ****</p> <p>Dessert de notre mention complémentaire pâtisserie</p> <p>24€ hors boissons 32 couverts</p> | | | |

Mardi 13/12 soir: Menu Bistro en CP1 : Tartare de Saumon Gravelax ou petit pâté de Canard d'Amiens

**28€ boissons comprises
32 couverts**

Waterzoï ou pièce de Bœuf grillé Sauce Béarnaise
Chariot de Douceurs des Hauts de France

Semaine 1 : du 3 au 6 janvier 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|---|---|--|---|
| <u>MIDI</u> | | Crème d'endives au Maroilles et Noix de St Jacques sautée **** Assiette Boulonnaise de ratte et hareng **** Viennoise de cabillaud en croûte de spéculos Beurre émulsionné à la bière brune Pommes Duchesse et carottes glacées 20€ boissons comprises 32 couverts | Amuse-Bouche : Saumon en deux façons — Croustade d'oeufs mollets Florentine — Poulet grillé à l'Américaine, Pomme gaufrettes — Tartelette au citron 20€ hors boissons 32 couverts | Crème Dubarry **** Sauté de porc à la bière Pommes fondantes et endives **** Galette des rois 20€ boissons comprises 32 couverts | Crème de volaille **** Poulet sauté chasseur Pommes cocottes **** Galette des rois 20€ boissons comprises 32 couverts |
| <u>SOIR</u> | | Tarama, betteraves et barbes de capucin **** La caudière Etaploise **** Selle d'agneau farcie à l'orientale, Samossas à l'aubergine fumée et confit de légumes à l'huile d'olive citronnée **** Crêpes flambées, crémeux aux agrumes et nougatine de sésame 24€ hors boissons 32 couverts | Cromesqui de pied de porc, crème montée au Wasabi **** Crousti-fondant de poitrine fumée, salade d'herbes fraîches **** Mignon de porc farci « esprit carbonnade » **** Tarte tatin « à ma façon 20€ hors boissons 32 couverts | BRASSERIE PARISIENNE 28€ hors boissons 40 couverts | TERRE ET MER D'AZUR 50€ boissons comprises 80 couverts |

Semaine 2 : du 9 au 13 janvier 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|-------|----------|-------|----------|
| <u>MIDI</u> | | | | | |
| <u>SOIR</u> | | | | | |

Semaine 3 : du 16 au 20 janvier 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|-------|----------|-------|----------|
| <u>MIDI</u> | | | | | |
| <u>SOIR</u> | | | | | |

Semaine 4 : du 23 au 27 janvier 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|---|--|---|---|
| <u>MIDI</u> | | <p>Crème d'endives au Maroilles et Noix de St Jacques sautée ****</p> <p>Assiette Boulonnaise de ratte et hareng ****</p> <p>Viennoise de cabillaud en croûte de spéculos Beurre émulsionné à la bière brune Pommes Duchesse et carottes glacées</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p><i>Gaspacho Andalou</i> ****</p> <p><i>Paella Valencia</i> ****</p> <p><i>Crème catalane</i></p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Dartois de volaille ****</p> <p>Filet de Cabillaud Dugléré Riz Pilaf Julienne de légumes ****</p> <p>Bavarois au spéculos Sauce caramel</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p>Dartois de volaille ****</p> <p>Filet de Cabillaud Dugléré Riz Pilaf Julienne de légumes ****</p> <p>Bavarois au spéculos Sauce caramel</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> |
| <u>SOIR</u> | | <p>Coques de la Baie et potimarron ****</p> <p>St Jacques, Pickle de radis noir et crémeux de cresson de fontaine ****</p> <p>Mignon de bœuf flambé au genièvre et chicorée, rattes fumées et carpaccio de choux-fleur ****</p> <p>Dessert de notre mention complémentaire pâtisserie</p> <p>24€ hors boissons 32 couverts</p> | <p><i>Gaspacho Andaloue</i> ****</p> <p>Tarte fine de boudin noir espagnol ****</p> <p><i>Paella valencia</i> <i>Crème catalane</i> ****</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>GASTRONOMIE</p> <p>28€ hors boissons 40 couverts</p> | <p>SAINTE JACQUES</p> <p>50€ boissons comprises 80 couverts</p> |

Semaine 5 : du 30 janvier au 3 février 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|-------|---|---|---|
| <u>MIDI</u> | | | <p><i>Amuse-bouche : Filet de rouget en croûte de basilic ****</i></p> <p><i>Potage minestrone ****</i></p> <p><i>Osso bucco</i></p> <p><i>Spaghetti sauce milanaise ****</i></p> <p><i>Tiramisu</i></p> | <p>Dartois de volaille ****</p> <p>Filet de Cabillaud Dugléré</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Julienne de légumes ****</p> <p>Bavarois au spéculos</p> <p>Sauce caramel</p> | <p>Dartois de volaille ****</p> <p>Filet de Cabillaud Dugléré</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Julienne de légumes ****</p> <p>Bavarois au spéculos</p> <p>Sauce caramel</p> |
| | | | <p>20€ hors boissons</p> <p>32 couverts</p> | <p>20€ boissons comprises</p> <p>32 couverts</p> | <p>20€ boissons comprises</p> <p>32 couverts</p> |
| <u>SOIR</u> | | | <p>Brochette de canard laqué, miel soja-sésame ****</p> <p>Tataki de thon aigre-doux ****</p> <p>Emincé de bœuf en bouillon thaï, vermicelle de riz et wok de légumes ****</p> <p>Sabayon de fruits exotiques</p> | <p>GASTRONOMIE</p> | <p>AU DETOUR DE NOTRE TERROIR D'OPALE</p> |
| | | | <p>20€ hors boissons</p> <p>32 couverts</p> | <p>28€ hors boissons</p> <p>40 couverts</p> | <p>50€ boissons comprises</p> <p>80 couverts</p> |

Semaine 6 : du 6 au 10 février 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|--|---|-------|---|
| <u>MIDI</u> | | <p>Crème d'endives au Maroilles et Noix de St Jacques sautée ****</p> <p>Assiette Boulonnaise de ratte et hareng ****</p> <p>Viennoise de cabillaud en croûte de spéculos Beurre émulsionné à la bière brune Pommes Duchesse et carottes glacées</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p>Houmous et gressin ****</p> <p>Couscous Marocain ****</p> <p>Ananas flambé glace vanille</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | | <p>Brick de St Jacques et sauce vierge ****</p> <p>Viennoise de cabillaud Beurre blanc Flan de carotte/courgette et tagliatelles ****</p> <p>Mousse au chocolat Tuile</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> |
| <u>SOIR</u> | | <p>Tempura de légumes, pisto de fanes de carottes ****</p> <p>Cannelloni de saumon fumé et chantilly au raifort ****</p> <p>Magret laqué à l'hydromel, pomponnette de polenta au foie gras et gésiers confits, tian de légumes ****</p> <p>Dessert de notre mention complémentaire pâtisserie</p> <p>24€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Cappuccino de champignons sauvages ****</p> <p>Filet de rouget en écailles de pommes de terre, crème de basilic ****</p> <p>Parmentier de canard confit, miroir de Pécharmant ****</p> <p>Crêpes flambées</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | | |

Semaine 9 : du 27 février au 3 mars 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|--|----------|--|---|
| <u>MIDI</u> | | <p>Crème d'endives au Maroilles et Noix de St Jacques sautée ****</p> <p>Assiette Boulonnaise de ratte et hareng ****</p> <p>Viennoise de cabillaud en croûte de spéculos Beurre émulsionné à la bière brune Pommes Duchesse et carottes glacées</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | | | |
| <u>SOIR</u> | | | | <p>GASTRONOMIE</p> <p>28€ hors boissons 40 couverts</p> | <p>CHAMPAGNE</p> <p>50€ boissons comprises 80 couverts</p> |

Semaine 10 : du 6 au 10 mars 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|--|--|-------|----------|
| <u>MIDI</u> | | | | | |
| <u>SOIR</u> | | <p>Tempura de légumes, pistou de fanes de carottes ****</p> <p>Cannelloni de saumon fumé et chantilly au raifort ****</p> <p>Magret laqué à l'hydromel, pomponnette de polenta au foie gras et gésiers confits, tian de légumes ****</p> <p>Dessert de notre mention complémentaire pâtisserie</p> <p>24€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Fregola Sarda aux Supions et chorizo ****</p> <p>Médailon de rôte de lapereau, Filet de rouget, crémeux céleri ****</p> <p>Suprême de pintadeau, Agata fondante, légumes glacés ****</p> <p>Assiette de fromage ****</p> <p>Tarte Tatin</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | | |

Semaine 11 : du 13 au 17 mars 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|---|----------|---|--|
| <u>MIDI</u> | | | | | |
| <u>SOIR</u> | | <p>Tarama, betteraves et barbes de capucin ****</p> <p>La caudière Etaploise ****</p> <p>Selle d'agneau farcie à l'orientale, Samossas à l'aubergine fumée et confit de légumes à l'huile d'olive citronnée ****</p> <p>Crêpes flambées, crémeux aux agrumes et nougatine de sésame</p> <p>24€ hors boissons 32 couverts</p> | | <p>ACCORD METS ET VINS</p> <p>28€ hors boissons 40 couverts</p> | <p>TERRE ET MER D'AZUR</p> <p>50€ boissons comprises 80 couverts</p> |

Semaine 12 : du 20 au 24 mars 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|---|--|---|--|
| <u>MIDI</u> | | | | | |
| <u>SOIR</u> | | <p>Coques de la Baie et potimarron ****</p> <p>St Jacques, Pickle de radis noir et crémeux de cresson de fontaine ****</p> <p>Mignon de bœuf flambé au genièvre et chicorée, rattes fumées et carpaccio de choux-fleur ****</p> <p>Dessert de notre mention complémentaire pâtisserie</p> <p>24€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Noix de St Jacques, sabayon à l'orange, feuille de Carmine ****</p> <p>Carpaccio de daurade au Combawa ****</p> <p>Bar de ligne grillé, polenta, légumes grillés et rôtis ****</p> <p>Fromages de Normandie ****</p> <p>Pavlova aux fruits rouges</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>ACCORD METS ET VINS</p> <p>28€ hors boissons 40 couverts</p> | <p>NATIONALE 7 La route des vacances de Paris à Menton</p> <p>50€ boissons comprises 80 couverts</p> |

Semaine 13 : du 27 au 31 mars 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|-------|----------|-------|----------|
| <u>MIDI</u> | | | | | |
| <u>SOIR</u> | | | | | |

Semaine 14 : du 3 au 7 avril 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|-------|---|---|---|
| <u>MIDI</u> | | | <p><i>Mini tomate chèvre rôti</i> ****</p> <p><i>Oeuf mollet, crème de Beaufort et Jambon de Savoie</i> ****</p> <p><i>Carré d'agneau en croûte d'herbe, Pommes Murat et Fagot de Haricots verts</i> ****</p> <p><i>Crumble pommes poires, glace Spéculoos</i></p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>Brick de St Jacques et sauce vierge ****</p> <p>Viennoise de cabillaud Beurre blanc Flan de carotte/courgette et tagliatelles ****</p> <p>Tarte citron meringuée</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> | <p>Brick de St Jacques et sauce vierge ****</p> <p>Viennoise de cabillaud Beurre blanc Flan de carotte/courgette et tagliatelles ****</p> <p>Tarte citron meringuée</p> <p>20€ boissons comprises 32 couverts</p> |
| <u>SOIR</u> | | | <p>Petit gigot de grenouille, ail-cresson-citron ****</p> <p>Papillon de gambas juste saisies, crème de badiane ****</p> <p>Pigeonneau rôti sur coffre, cuisse confite, jus d'abattis ragoût de primeur, pommes grenailles ****</p> <p>mille-feuille praliné</p> <p>20€ hors boissons 32 couverts</p> | <p>ACCORD METS ET VINS</p> <p>28€ hors boissons 40 couverts</p> | |

Semaine 15 : du 11 au 14 avril 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|--------------|-------|----------|---|--|
| <u>MIDI</u> | férié | | | Brick de St Jacques et sauce vierge **** | Fried fish and tartare sauce **** |
| | | | | Viennoise de cabillaud Beurre blanc Flan de carotte/courgette et tagliatelles **** | Roast chicken with fried Potatoes , mushrooms and tomatoes **** |
| | | | | Tarte citron meringuée | Tarte citron meringue |
| | | | | 20€ boissons comprises 32 couverts | 20€ boissons comprises 32 couverts |
| <u>SOIR</u> | férié | | | LOCAVORE | |
| | | | | 28€ hors boissons 40 couverts | |

Semaine 18 : du 2 au 5 mai 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-------|-------|----------|--|---|
| <u>MIDI</u> | férié | | | Fried fish and tartare sauce **** Roast chicken with fried Potatoes , mushrooms and tomatoes **** Riz au lait Pistache sur coulis de griottes | Fried fish and tartare sauce **** Roast chicken with fried Potatoes , mushrooms and tomatoes **** Riz au lait pistache sur coulis de griottes |
| | | | | 20€ boissons comprises 32 couverts | 20€ boissons comprises 32 couverts |
| <u>SOIR</u> | férié | | | LOCAVORE | |
| | | | | 28€ hors boissons 40 couverts | |

Semaine 19 : du 8 au 12 mai 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|--------------|-------|----------|---|----------|
| <u>MIDI</u> | férié | | | | |
| <u>SOIR</u> | férié | | | LOCAVORE 28€ hors boissons 40 couverts | |