



# Nos repas de janvier-février-mars

---

JEUDI 26 JANVIER

---

- SOUPE DE POISSONS
- FAUX FILET BÉARNAISE
- ASSORTIMENT DE CHOUX

---

VENDREDI 27 JANVIER

---

- BROCHETTE DE POISSONS, SAUCE AUX CRUSTACÉS
- FILET MIGNON DE PORC ET PETITS LÉGUMES
- TIRAMISU SAUCE CARAMEL

réservation impérative  
05.62.00.95.10



---

## LUNDI 30 JANVIER

---

- OEUFS BROUILLÉS AUX FINES HERBES
- CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE, POMMES PURÉE
- TARTE AUX POMMES

---

## MARDI 31 JANVIER

---

- TALMOUSE EN TRICORNE
- BALLOTINE DE VOLAILLE À L'ÉCREVISSE, FLAN DE CAROTTES, POMMES COCOTTE
- MOUSSE POIRE, CARMEL BEURRE SALÉ

---

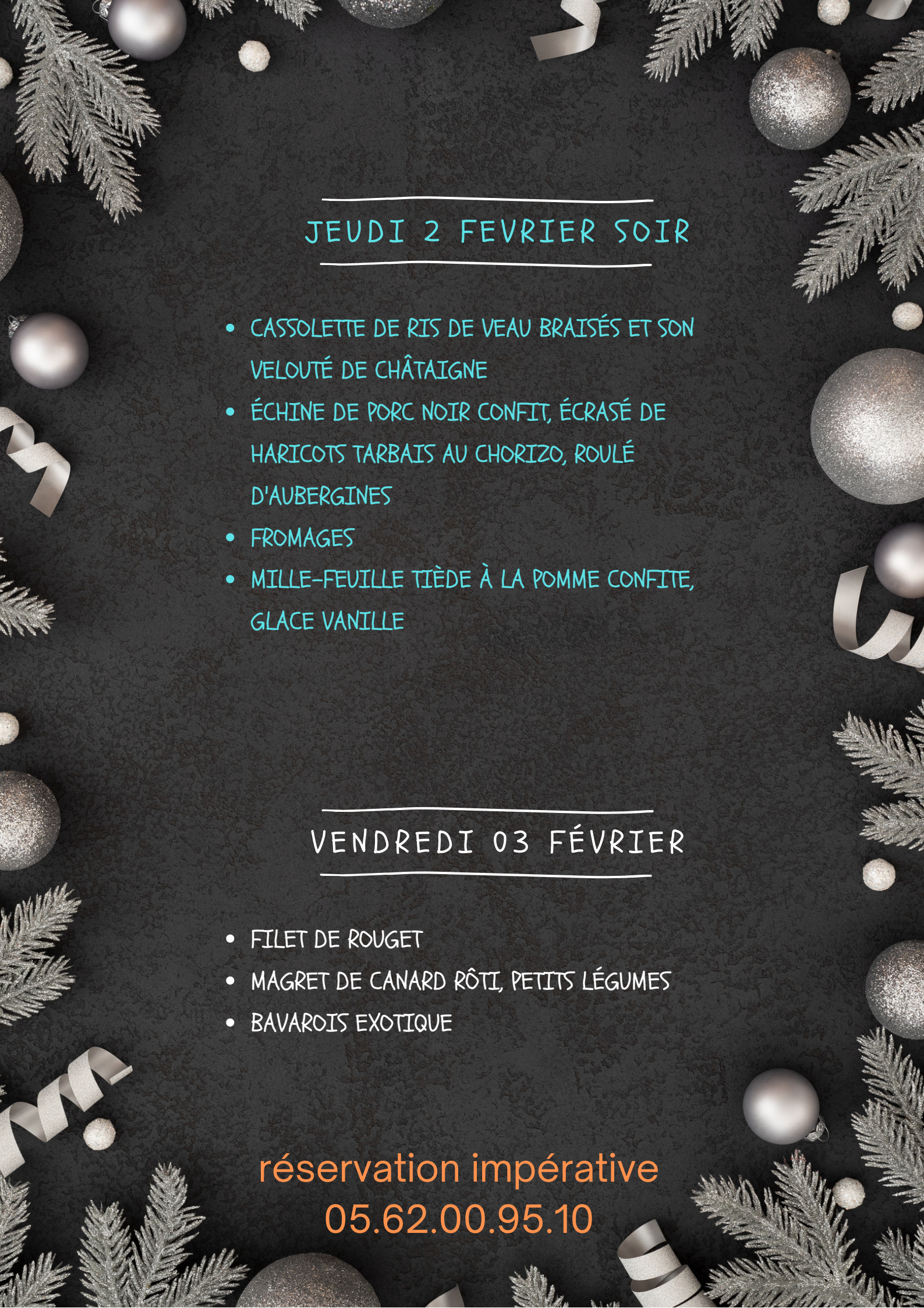
## JEUDI 2 FÉVRIER

---

- RISOTTO DE LA MER
- FRICASSÉE DE LAPIN AUX CHAMPIGNONS, LÉGUMES GLACÉS ET POMMES À L'ANGLAISE
- TARTE À L'ABRICOT

réservation impérative  
05.62.00.95.10





---

## JEUDI 2 FEVRIER SOIR

---

- CASSOLETTE DE RIS DE VEAU BRAISÉS ET SON VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE
- ÉCHINE DE PORC NOIR CONFIT, ÉCRASÉ DE HARICOTS TARBAIS AU CHORIZO, ROULÉ D'AUBERGINES
- FROMAGES
- MILLE-FEUILLE TIÈDE À LA POMME CONFITE, GLACE VANILLE

---

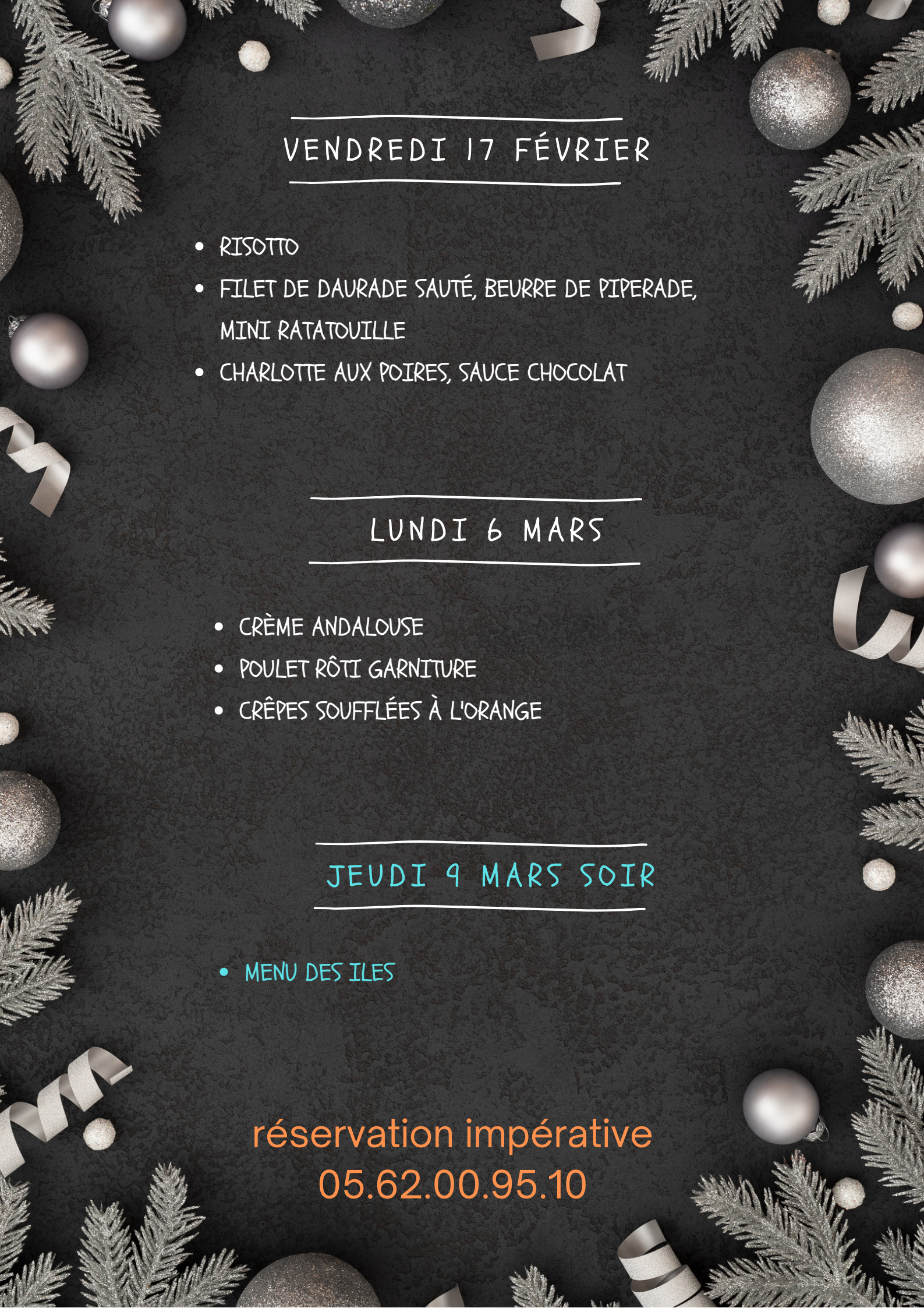
## VENDREDI 03 FÉVRIER

---

- FILET DE ROUGET
- MAGRET DE CANARD RÔTI, PETITS LÉGUMES
- BAVAROIS EXOTIQUE

réservation impérative  
05.62.00.95.10





---

## VENDREDI 17 FÉVRIER

---

- RISOTTO
- FILET DE DAURADE SAUTÉ, BEURRE DE PIPERADE, MINI RATATOUILLE
- CHARLOTTE AUX POIRES, SAUCE CHOCOLAT

---

## LUNDI 6 MARS

---

- CRÈME ANDALOUSE
- POULET RÔTI GARNITURE
- CRÊPES SOUFFLÉES À L'ORANGE

---

## JEUDI 9 MARS SOIR

---

- MENU DES ILES

réservation impérative  
05.62.00.95.10





---

## LUNDI 13 MARS

---

- CRÈME DUBARRY
- CUISSE DE POULET SAUTÉE CHASSEUR, POMMES PARISIENNES
- CRÈME RENVERSÉE CARAMEL

---

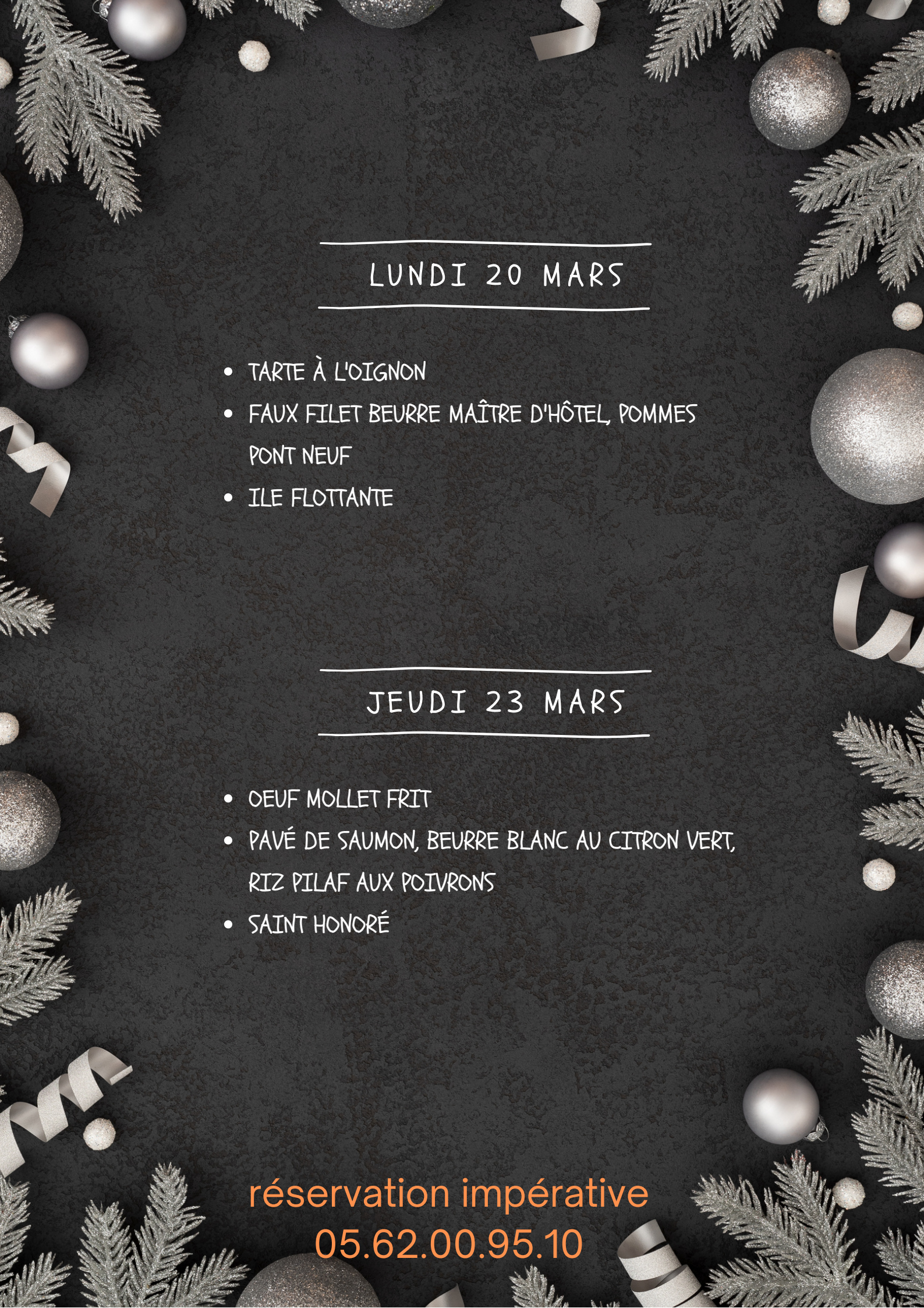
## JEUDI 16 MARS SOIR

---

- ASPERGE EN TAPENADE NIÇOISE, QUEUE À LA GRECQUE, PAIN À L'OLIVE NOIRE
- RÂBLE DE LAPIN FARCI ET PANÉ AUX SÉSAMES, POLENTA AUX OLIVES, PRESSÉ PROVENÇAL
- FROMAGES
- PARFAIT AU NOUGAT, SAUCE CHOCOLAT À LA CORIANDRE, BLINIS AU CHOCOLAT ET CAVIAR DE POMMES

réservation impérative  
05.62.00.95.10





---

## LUNDI 20 MARS

---

- TARTE À L'OIGNON
- FAUX FILET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, POMMES  
PONT NEUF
- ILE FLOTTANTE

---

## JEUDI 23 MARS

---

- OEUF MOLLET FRIT
- PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC AU CITRON VERT,  
RIZ PILAF AUX POIVRONS
- SAINT HONORÉ

réservation impérative  
05.62.00.95.10





---

## VENDREDI 24 MARS

---

- TERRINE
- FILET DE DAURADE, LENTILLES VERTES
- FONDANT AU CAMEL

---

## LUNDI 27 MARS

---

- OEUF COCOTTE FLORENTINE
- BLANQUETTE DE VEAU, POMMES VAPEUR
- CHOUX CHANTILLY

---

## MARDI 28 MARS

---

- TARTELETTE FLAMMENKUCHE
- JAMBONNETTE DE VOLAILLE AU PINOT NOIR,  
TOMATE AUX POMMES NOISETTES
- COUPE GLACÉE, COULIS MIRABELLE

réservation impérative  
05.62.00.95.10





---

## JEUDI 30 MARS

---

- SALADE FRAICHEUR
- EPAULE D'AGNEAU FARCI
- PARFAIT GLACÉ

---

## JEUDI 30 MARS SOIR

---

- BOURRIDE DE LOTTE ET DAURADE, POMMES SAFRANÉES
- DÉCLINAISON DE VEAU
- FROMAGES
- DÔME BANANE-CITRON VERT SUR CROUSTILLANT NOISETTE AU PETIT SABLÉ

---

## VENDREDI 31 MARS

---

- ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
- JAMBONNETTE DE POULET AU CIDRE
- PARIS-BREST

réservation impérative  
05.62.00.95.10