

Menus du midi

Le Gastronom



Flashez moi et réservez votre table
(maximum 2 mois à l'avance ;
et si vous souhaitez une table de plus de 6 couverts,
merci de bien vouloir téléphoner)

Lundi 3 octobre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour

Tarte à la volaille et aux cèpes
Blanquette de veau à l'ancienne
Croquant aux fruits tièdes, glace vanille
et crème acidulée à l'orange

mardi 11 octobre 12 €

potage julienne d'Arblay
sauté de veau Marengo
banane flambée en chaud/froid
ou Assiette gourmande

mercredi 12 octobre 12 €

Mesclun de salade et allumettes au
fromage
Pavé de saumon sauce hollandaise pomme
à l'anglaise
Religieuse au café

Lundi 17 octobre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour
Quiche au maroilles
Waterzooï de volailles
Crème brûlée à la chicorée

Lundi 7 novembre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour
Crème de potiron aux châtaignes
Pavé de bœuf sauté chatelaine
Clafoutis aux griottes, fruits rouges au
vin et glace vanille

Lundi 19 septembre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour

Œuf cocotte au miroir et crème d'ail
Pavé de saumon en fine croûte d'herbes
Gratin provençal et riz pilaf
Tarte au citron

mardi 20 septembre 13 €

Création des élèves pour la mise en
bouche
Croustade d'œuf mollet florentine
Carré d'agneau rôti aux petits légumes
Gratin de poires aux amandes

Lundi 26 septembre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour
Quiche lorraine
Lapin à la bière
Poire belle Hélène

mardi 27 septembre 12 €

œuf mimosa
steak tartare au couteau
ou entrecôte double
Dame blanche
ou tarte aux pommes

Lundi 10 octobre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour

Salade Caesar
Andouillette à la moutarde, pommes
allumette
Crème brûlée à la fève de tonka



mardi 8 novembre 12 €

assiette de charcuteries
tagliatelles aux 2 saumons
ou blanquette de dinde
crêpe au sucre
ou café gourmand

mercredi 9 novembre 12 €

Velouté Dubarry
Ailes de Raie, beurre noisette aux câpres
Assiette de fromages

jeudi 10 novembre 12 €

Soupe au pistou
Pintadeau rôti pommes boulangères,
petits pois
tartelettes citron meringuée

Lundi 14 novembre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour
Oeuf cocotte portugaise
Mignon de porc à la moutarde
Tagliatelles
crème renversée au caramel et sa tuile

mardi 15 novembre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour
Velouté de potimarron au chorizo et aux
copeaux de parmesan
Poulet grillé à l'américaine
Assortiment de choux



jeudi 17 novembre 12 €

Soupe au pistou
Pintadeau rôti pommes boulangères,
petits pois
choux chantilly

vendredi 18 novembre 12 €

Potage cultivateur
Poulet rôti Gratin de pommes de terre
haricots verts
choux chantilly

Lundi 21 novembre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour
Crème de lentilles, crêpe aux noix et
œuf de caille
Filet de poulet sauté au vin rouge et
pleurotes Pomme darphin et topinambour
Brioche perdue aux fruits rouges

mardi 22 novembre 12 €

avocat cocktail
poulet sauté chasseur
cygne chantilly ou assiette gourmande

mercredi 23 novembre 12 €

Moules gratinées
Côtes de porc charcutières, écrasé de
pommes de terre vitelottes
Plateau de fromages

jeudi 24 novembre 12 €

Flamiche au fromage du pays
Lapin à la bière, rattes du Touquet et
chicon
tartelettes poire Bourdaloue

vendredi 25 novembre 12 €

Flamiche au fromage du pays
Lapin aux pruneaux ,rattes du Touquet et
chicon
tartelettes poire Bourdaloue

mardi 6 décembre 12 €

salade de chèvre chaud
burger maison ou escalope de dinde à la
crème
pâtisserie du jour ou île flottante

Lundi 28 novembre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour
Feuilleté d'œufs brouillés aux fines
herbes
Pavé de saumon en crumble d'épices,
ragoût de légumes et beurre de
coquillages
Paris Brest

Lundi 12 décembre 13 €

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour
Filets de rougets à l'étuvée de
courgettes et fenouil, beurre d'anis
Suprême de volaille sauté vallée d'auge
Millefeuille aux framboises et crème
pistache

Lundi 5 décembre 17 €

Thème : La Chasse

Mise en bouche à l'inspiration du chef du
jour
Œuf au plat chasseur
Pavé de biche sauce Diane, purée de
potimarron, céleri, brocoli et pommes
noisettes
Tartelette au chocolat blanc et fruits
rouges

mercredi 7 décembre 12 €

Œuf mimosa
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Bûche de Noël

