

## Semaine du 7 octobre

Le Chef vous propose :

**lundi 7 octobre 2019**

Côté Restaurant

13,50 €

Quenelles de merlan sauce américaine  
Steak grillé, beurre maître d'hôtel  
Pommes pont neuf, demi-tomate provençale  
Tiramisu aux fruits rouges

**Mardi 8 octobre 2019**

Côté Restaurant

13,50 €

Potage Parisien  
Escalope viennoise, tagliatelles à la  
tomate et courgettes  
Tarte aux pommes

Côté Brasserie

9,50 €

*(Entrée plat ou plat dessert)*

Potage Parisien  
*ou*  
Escalope viennoise, tagliatelles à la  
tomate et courgettes  
*ou*  
Tarte aux pommes

**Jeudi 10 octobre 2019**

Côté Restaurant

13,50 €

Quiche Lorraine  
Suprême de volaille, purée de patate  
douce, poireaux en deux cuissons,  
sauce tomate  
Tarte aux pommes à l'alsacienne

Côté Brasserie

9,50 €

Potage Dubarry  
Darne de saumon grillée, beurre  
d'échalote, pommes noisettes  
Tarte aux pommes à l'alsacienne

**Jeudi 10 octobre 2019 (soir)**

Côté Restaurant

**Restaurant fermé**

**Vendredi 11 octobre 2019**

Côté Restaurant

**Restaurant fermé**

## Semaine du 9 décembre

Le Chef vous propose :

Lundi 9 décembre 2019

Côté Restaurant

Restaurant fermé



Mardi 10 décembre 2019

Côté Restaurant 13,50 €

Quiche à la julienne de légumes  
Carré d'agneau, pommes paille, tomates séchées, poêlée de légumes oubliés  
Œufs à la neige

Côté Brasserie 9,50 €

(Entrée plat ou plat dessert)  
Quiche à la julienne de légumes  
ou  
Carré d'agneau, pommes paille, tomates séchées, poêlée de légumes oubliés  
ou  
Œufs à la neige

Jeudi 12 décembre 2019

Côté Restaurant 13,50 €

MEB: omelette soufflée aux poireaux  
Saumon fumé et crème de ciboulette  
Emincé de magret aux champignons  
Pommes de terre rôties, tomate provençale  
Tartelette chocolat, crème anglaise, chantilly

Côté Brasserie

Brasserie fermée

Jeudi 12 décembre 2019 (soir)

Côté Restaurant 19 €

MEB: petite raviole de foie gras et bouillon d'ail doux  
Beignets de gambas et de fleurs de courgette sauce américaine  
Côtes d'agneau aux herbes, caviar d'aubergine  
Entremets aux deux chocolats, duo de sauce caramel et coulis d'abricot

Vendredi 13 décembre 2019

Côté Restaurant 13,50 €

Crème Dubarry  
Canette rôtie, semoule aux raisins, compotée d'oignons  
Coupe fraîcheur à la pomme

## Semaine du 6 janvier

Le Chef vous propose :



Lundi 6 janvier 2020

Côté Restaurant

13,50 €

Potage, julienne Darblay  
Fricassée de volaille, riz pilaf, brunoise de légumes  
Galette des rois

Mardi 7 janvier 2020

Côté Restaurant

13,50 €

Velouté de potiron  
Navarin d'agneau, tagliatelles aux  
champignons  
Tarte amandine aux poires

Côté Brasserie

9,50 €

*(Entrée plat ou plat dessert)*  
Velouté de potiron  
*ou*  
Navarin d'agneau, tagliatelles aux  
champignons  
*ou*  
Tarte amandine aux poires

Jeudi 9 janvier 2020

Côté Restaurant

13,50 €

MEB: butternut rôti, huile de noisette  
et jambon sec  
Filet de truite grenobloise, tartelette mini-  
ratatouille, flan de carottes au cumin

Côté Brasserie

9,50 €

Assiette nordique  
Navarin d'agneau, riz pilaf  
Génoise, crème anglaise

Jeudi 9 janvier 2020 (soir)

Côté Restaurant - *Soirée pour le voyage pédagogique: Les Pays Nordiques*

25 €

MEB: œuf mollet croquant aux écrevisses  
Assiette scandinave  
Filet de canard aux poires et crêpes de céleri  
Pavlova aux fruits rouges

Vendredi 10 janvier 2020

Côté Restaurant

13,50 €

MEB: cassolette de moule à la fondue d'endive, marinière aux épices  
Œufs farcis Chimay  
Viennoise de sole, bouillon de tomate et poivron, purée de coco  
Tiramisu et sorbet mangue  
Ananas flambé