



MENUS DU LUNDI 04 NOVEMBRE AU VENDREDI 20 DECEMBRE 2019

RESTAURANTS D'APPLICATION, BRASSERIE ET RESTAURANTS D'INITIATION.

FORMULE BISTROT LES VENDREDIS AU RESTAURANT D'INITIATION : MENU 12 € TTC HORS BOISSONS.

FORMULE A 16€ AVEC VIN ET CAFE A RESTAURANT D'INITIATION CERTAINS LUNDIS, MERCREDIS ET JEUDIS.

RESERVATIONS DIRECTEMENT EN LIGNE A PARTIR DU SITE DU LYCEE. : <http://www.lyceehoteliergeorgesfreche.fr>

RESERVATIONS MAINTENUES PAR TELEPHONE : 04-67-13-05-25 de 09h00 à 13h00

Nous vous accueillerons du lundi au vendredi de 12h15 à 13h30 au déjeuner et au diner du lundi au jeudi de 19h00 à 19h30.

LA BRASSERIE D'APPLICATION : A LA CARTE

Entrées à partir de 4,00€ : - Proposition du chef - Entrée végétarienne des traiteurs - Salade composée.

Plats à partir de 8,50€. : - Proposition du chef - Pièce du boucher selon arrivage en cuisson du jour - Dos de cabillaud en cuisson du jour - Salade repas composée.

Desserts et fromage à partir de 3,50€. : - Proposition du chef - Les desserts de nos pâtisseries - Coupe de glace composée.

RESTAURANT D'APPLICATION : note : *MENUS FESTIFS EN DECEMBRE AVEC TARIFS SPECIFIQUES.*

- Déjeuner : 20€ (hors boissons)

- Diner : 28 € (hors boissons).

- Fromage à la demande : 4€.

Les tarifs peuvent varier selon les thèmes des menus.

RESTAURANTS D'INITIATION 1 ET 2 AU DEJEUNER UNIQUEMENT :

Réservations individuelles : 16 € avec verre de vin et café compris, LES LUNDIS, MERCREDIS ET JEUDIS.

BISTROT LE VENDREDI MIDI : menu en trois plats : 12€ TTC Hors boissons, avec vins au pichet et apéritif à partir de 1.50€.

Groupes et banquets sur demande et devis (à partir de 16€ hors boissons).

RESERVATIONS PAR TELEPHONE, DE VIVE VOIX UNIQUEMENT - AUCUNE RESERVATION NE SERA PRISE EN COMPTE SUR REPONDEUR –

Pré réservations par courriel : resarestaurant.georgesfreche@ac-montpellier.fr la demande de réservation sera effective qu'après confirmation de vive voix.

Groupes sur demande par courriel : prestations.georgesfreche@ac-montpellier.fr

DU LUNDI AU VENDREDI, de 09h00 à 13h00

Tél. : 04-67-13-05-25

"Les réservations sont prises en compte 4 semaines maximum avant la date prévue"

Chers Clients,

Nos cartes et menus sont disponibles sur le site du Lycée : <http://www.lyceehoteliergeorgesfreche.fr>, à l'accueil du lycée.

Pour des raisons pédagogiques, les horaires indiqués sont impératifs, s'agissant d'élèves qui ont des cours dans l'après-midi, ou bien un retour chez eux le soir.

Les mets et les préparations sont servis et réalisés par des élèves en formation, qui acquièrent au fil de l'année praticité et compétences. Merci de votre compréhension.

Pour les groupes, à partir de 7 personnes, il sera demandé un chèque d'arrhes de 50% du total de la facturation hors boissons à adresser dès le jour de la réservation. Votre réservation ne devient définitive qu'à réception du chèque. Toute annulation doit être annoncée au plus tôt. Pour les personnes absentes le jour du repas sans avoir prévenu 72h à l'avance, il sera gardé le montant des arrhes.

Notez bien : Groupes et banquets aux restaurants d'initiation uniquement (à partir de 16€ hors boissons) sur demande et devis 8 semaines au préalable.

Avec nos remerciements pour votre collaboration et votre fidélité,

Les équipes du lycée des Métiers, de la Gastronomie, de l'Hôtellerie et des Tourismes Georges-Frêche.

Nous vous rappelons l'existence d'un espace de vente pédagogique.

**Le magasin est ouvert tous les jours du lundi au vendredi
et propose pains, viennoiseries, pâtisseries, plats cuisinés...**

***Le magasin offre chaque jour un choix différent,
L'approvisionnement étant lié aux productions pédagogiques des ateliers.***

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 18/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Œuf mollet croquant, polenta et crème d'écrevisse. Cuisse de pintadeau en waterzooï aux petits légumes. Crêpe sucettes flambée.	Mise en bouche en finger food. Salade tiède de caille rôtie aux amandes, vinaigrette aux sucres de carcasses et petit œuf au plat. Blanc de cabillaud "French Riviera", jus aux saveurs de méditerranée et galette croustillante de risotto Arborio. Le Paris-Montpellier, saveur vanille, caramel chocolaté et noisettes caramélisées. 20€ TTC HORS BOISSONS	Moules à la crème. Pavé de saumon sauté beurre citronné riz pilaf. Choux à la crème pâtissière et crème de marrons. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS
Lundi 18/11/2019	Dîner		Croquette de chèvre frais, mâche et grenade. Chou-rave et Granny Smith en rémoulade au wasabi, petits coquillages au citron confit. Filet de biche rôti, fruits et légumes d'automne, sauce grand veneur. Fruits flambés. 28€ HORS BOISSONS.	
Mardi 19/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : BEAUJOLAIS NOUVEAU Salade Lyonnaise. Andouillette à la moutarde, ancienne purée de pomme de terre à l'huile de noix. Tarte au chocolat et pralines.	Dartois mousseline de merlan et fruits de mer, beurre blanc ciboulette, Ou Crème de champignons aux noix et beignets soufflés Pavé de sandre glacé à l'aïoli, julienne de légumes, Ou Mignon de porc aux pruneaux, purée de pomme de terre et céleri. Tartelette chocolat banane, Ou Riz au lait crémeux, caramel de mangue 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 19/11/2019	Dîner		Amuse bouches (variétés finger food). Salade tiède de caille rôtie aux amandes, vinaigrette corsée au jus de carcasse ou l'Assiette de Charcuteries Aveyronnaises. Blanc de dorade rose et encornet snackés French Riviera ou Dorade (2 pers) rôtie entière puis flambée beurre moussoux au fenouil, galette de risotto croustillante façon Rizone et jus aux saveurs de Méditerranée. Cerises jubiléés flambés au Porto rouge, crème glacée vanille et croquant au miel ou Mille feuille croustillant marron et poire rôtie comme une pastilla. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 20/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Tartelette d'œuf mollet florentine. Bouillabaisse de baudroie. Parfait glacé aux spéculos, crème vanille.	Gambas sautées et ragout de légumes en bouillabaisse, œuf coulant. Carré d'agneau en croute de macis, Tatin de navets, crêpes de pommes de terre. Parfait glacé aux poires, poires caramélisées. 20€ TTC HORS BOISSONS	
Mercredi 20/11/2019	Diner			
Jeudi 21/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Polenta crémeuse, nage de coquillage, jus de persil et ail. Parmentier de joue de bœuf, jus corsé. Dessert des pâtisseries.	Mise en bouche. Terrine de volaille aux cèpes. Côte de bœuf grillée sel de Guérande échalotes confites, brochette de pdt béarnaise au siphon. Aumônière à la poire crème de marrons. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Jeudi 21/11/2019	Diner		Saveurs d'Alsace et de Lorraine : Le véritable pâté lorrain, salade d'herbes. Choucroute aux poissons, beurre moutardé. Joues de porc à la bière et croûtons de pain d'épices, Spaëtzle maison. Tarte au fromage blanc, mirabelles flambées, coulis et sorbet myrtilles. 28€ HORS BOISSONS.	
Vendredi 22/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Velouté de lentilles corail et œuf poché et croustillant de lard. Choucroute de la mer. Verrine aux pommes et à la poire sauce chocolat.	Cèpes en ravioli et en bouillon léger, croustillant noisette et copeau de parmesan. Carré d'agneau en panoufle d'herbes fraîches, variation de légumes. Gourmand : biscuit croquant aux chocolats crémeux, caramel et crème madame. 20€ TTC HORS BOISSONS.	BISTRO BEAUJOLAIS NOUVEAU Saucisson en brioche et salade Gigot d'agneau braisé à la Lyonnaise. (fines herbes et pommes de terre) Tarte aux pralines et sa crème. 12€ HORS BOISSONS.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 25/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Dartois aux fruits de mer sur julienne de poireaux, coulis de crustacés. Pintadeau rôti Vigeronne sur canapé, jus court corsé Embeurrade de chou vert et pommes Anna. Entremet aux fruits rouges, sauce framboise.	Croustillant de saumon au basilic et sa mini-ratatouille pour accompagner l'apéritif. Noix de Saint Jacques juste snackées, purée de patates douces au raz el hanout. Tournedos de porc sauce charcutière, écrasé de pommes de terre aux herbes, mini légumes. Tarte au chocolat, glace vanille, tuile au gruë de cacao 20€ TTC HORS BOISSONS	Velouté Dubary et petits croûtons frits, espuma crème cumin. Longe de Porc rôti aux pruneaux et oignons confits, pommes à l'anglaise. Tarte Tatin glace vanille. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS.
Lundi 25/11/2019	Diner			
Mardi 26/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Velouté Dubarry. Roti de bœuf sauce béarnaise, pommes de terre rôties au thym. Entremet à l'ananas.	Cuisines du monde Ailes de poulet caramélisées au miel et sésame pour accompagner l'apéritif. Ravioles de champignons, bouillon Thaï gingembre et citronnelle. Ou Gnocchi de semoules gratinés, poêlée de champignons, concassée de tomates au basilic et olives noires. Pavé de saumon aux agrumes, boulghour épicé aux pimentos Del Piquillo. Ou Frêche's maxi burger maison, frites et salade. Pannequets aux fruits exotiques. Ou Crème passion-banane, croustillant aux épices, sorbet passion, Ou Chariot de fromages affinés 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 26/11/2019	Diner		Amuse bouches (variétés finger food). Saucisson de Lyon en brioche tiède, jus de veau réduit au Madère ou Saumon fumé et ses condiments. Jambonnette de volaille farcie fondante sauce crème morilles et vin jaune ou Suprême double (2 pers) rôti sur l'os aux cèpes, risotto de petit épeautre au comté. Tarte des demoiselles Tatin flambée, crème fouettée vanille ou Entremet pommes calvados et caramel au beurre ½ sel. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 27/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Crème de moules au safran. Médaille de veau vallée d'Auge, pommes Darphin et dariole de choux. Forêt noire et sa crème.	Pressé de tomates au chèvre frais, vinaigrette aux tomates confites. Lotte au lard, risotto comme une paëlla, beurre de coquillages au paprika et chorizo. Beignet de figues au chocolat, soupe de fruits exotiques. 20€ HORS BOISSONS.	
Mercredi 27/11/2019	Dîner		Amuse-bouche : Pressée de foie gras Mi- Cuit, aux pruneaux et pain d'épice. Duo de cailles saute au poivre et gratin léger d'artichaut Médaille de chevreuil, figue pochée, sauce chocolat, griottes et potiron. Tartelette au caramel et noix, jus de myrtilles, crème glacée à la châtaigne. 28€ HORS BOISSONS.	
Jeudi 28/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Mousseline de poisson en coque croustillante, fondue de tomate, basilic. Paupiette de veau aux champignons et petits légumes. Dessert des pâtisseries.	Mise en bouche. Raviole au foie gras bouillon léger sur rondelles de pommes fondantes. Magret sauté façon tournedos au poivre de Sichuan flambé au cognac pommes darphin. Entremet Forêt noire gelée aux cerises glace aux noix. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Jeudi 28/11/2019	Dîner		Saveurs d'Alsace et de Lorraine : Le véritable pâté lorrain, salade d'herbes. Choucroute aux poissons, beurre moutardé. Joues de porc à la bière et croûtons de pain d'épices, Spaëtzle maison. Tarte au fromage blanc, mirabelles flambées, coulis et sorbet myrtilles. 28€ HORS BOISSONS.	
Vendredi 29/11/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Thème Occitanie : Tourte au FG et aux pommes. Cassoulet de Toulouse. Crêpes Suzette à l'armagnac.	Ris de veau aux petits pois. Agneau en deux cuissons : L'épaule confite aux agrumes, le carré rôti laitue braisée et légumes du moment. Caramel fondant au beurre salé, beurre de pomme au cidre. 20€ TTC HORS BOISSONS.	BISTRO Crème de lentilles aux éclats de châtaignes. Contrefilet rôti au romarin et sa jardinière de légume. Biscuit au citron vert, noix de cocos et ananas au rhum. 12€ HORS BOISSONS.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 02/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Saumon fumé, piperade glacée et vinaigrette de coques. Tajine de poulet au gingembre et aux citrons confits. Crème renversée au caramel, meringue blonde et pomme sautée.	Mise en bouche en finger food. Saumon, cèpes et st jacques en gratin léger de Noilly Prat. Cuisse de canette braisée fondante, filet rôti rosé et petits abattis confits, jus corsé à l'orange, Blinis de pommes de terre. Le plateau de fromages affinés. Mille feuilles croustillant comme une pastilla, crème légère de marron et poire rotie au caramel de vanille. 20€ TTC HORS BOISSONS	Potage st Germain. Steak sauté BMH poêlé de légumes champêtre. Crème brûlée tuile aux amandes. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS
Lundi 02/12/2019	Diner		Arancini à la Mozzarella Velouté de potiron, gâteau de foies blonds. Filet de limande au cidre, navet glacé et pomme Granny. Eclair vanille noix de pécan, sauce légère au chocolat. 28€ HORS BOISSONS.	
Mardi 03/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Fricassée de petits gris sur polenta crémeuse aux copeaux de parmesan, coulis de persil et crème d'ail. Magret de canard rôti au porto et badiane, écrasé de ratte et potiron sur tarte fine, échalotes confites. Entremet passion, chocolat, sirop épicé au safran.	Cocktail d'avocat aux crevettes et au pamplemousse Ou Potage de potiron et châtaignes caramélisées. Pavé de cabillaud au curry, chou vert étuvé et beurre de bière Ou Magret de canard aux poires, sauce au Muscat et crêpes de céleri. Variation autour de la pâte à chou. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 03/12/2019	Diner		Amuse bouches (variétés finger food). Saucisson de Lyon en brioche tiède, jus de veau réduit au Madère ou Saumon fumé et ses condiments. Jambonnette de volaille farcie fondante sauce crème morilles et vin jaune ou Suprême double (2 pers) rôti sur l'os aux cèpes, risotto de petit épeautre au comté. Tarte des demoiselles Tatin flambée, crème fouettée vanille ou Entremet pommes calvados et caramel au beurre ½ sel. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 04/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Velouté Dubarry. Carré d'agneau à la crème d'ail, gratin dauphinois, tomate provençale. Ananas caramélisé et son écume, glace au gingembre.	Crème renversé de champignons, caramel au porto, velouté de morilles. Dorade aux olives et épices, légumes sautés et marinère de coques au coco. Cannelloni de mousse au chocolat blanc aux pêches. 28€ HORS BOISSONS.	
Mercredi 04/12/2019	Diner		Amuse-bouche : Pressée de foie gras Mi- Cuit, aux pruneaux et pain d'épice. Duo de cailles saute au poivre et gratin léger d'artichaut Médaille de chevreuil, figue pochée, sauce chocolat, griottes et potiron. Tartelette au caramel et noix, jus de myrtilles, crème glacée à la châtaigne. 28€ HORS BOISSONS.	
Jeudi 05/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Risotto crémeux aux cèpes, langue de magret fumé. Filet de pintade farci à la fourme d'Ambert, petit ragoût de légumes. Dessert des pâtisseries.	Mise en bouche. Bouchée aux fruits de mer. Truite farcie aux pleurote beurre citronné risotto. Fondant au Caramel. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Jeudi 05/12/2019	Diner		Amuse-bouche : Petit Parmentier de cerf et sa crème de patate douce. Filet de caille au sautoir, jus corsé au poivre de Séchouan et chou vert en salade. Filet de chevreuil sauce poivrade, frite de cèleri, fondant de coing et navet. Mille-feuille au chocolat et aux marrons, coulis de fruits rouges. 32€TTC HORS BOISSONS,	
Vendredi 06/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Allumettes au fromage. Magret de canard sauce aux cèpes gratin des Pyrénées. Moelleux au chocolat crème anglaise.	Encornet et seiche bouillon corsé, brunoise d'artichaut et jambon cru gelée de poivron. Filet de chevreuil cuit au sautoir fruits et légumes d'automne, sauce grand veneur avec sa finition devant vous comme un tournedos. Parfait glacé au praliné, croustillant et Crème glacé au caramel. 20€TTC HORS BOISSONS.	BISTRO Salade tiède de choux et caille sautée. Daube camarguaise et son riz parfumé au safran. Crème renversée à la châtaigne et au chocolat. 12€ HORS BOISSONS.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 09/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Avocat cocktail et tartare de saumon. Filet de lapereau a la ficelle, veloute moutarde, légumes oubliés. Charlotte au chocolat, sorbet a l'orange sanguine, nougatine aux amandes et cacao, réduction de vanille.	Croustillant de saumon au basilic et sa mini- ratatouille pour accompagner l'apéritif. Noix de Saint Jacques juste snackées, purée de patates douces au raz el hanout. Tournedos de porc sauce charcutière, écrasé de pommes de terre aux herbes, mini légumes. Tarte au chocolat, glace vanille, tuile au grué de cacao 20€ TTC HORS BOISSONS	Crème de lentilles œuf mollet. Poulet Rôti aux marrons pommes cocotte. Biscuit roulé. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS
Lundi 09/12/2019	Diner		Arancini à la Mozzarella Velouté de potiron, gâteau de foies blonds. Filet de limande au cidre, navet glacé et pomme Granny. Eclair vanille noix de pécan, sauce légère au chocolat. 28€ HORS BOISSONS.	
Mardi 10/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Crème renversée aux morilles et au coulis d'écrevisses. Cuisse de lièvre bourguignonne, son saupiquet, et ses frites de polenta. Mille feuilles à la crème de marron, sauce chocolat.	Cuisine classique « à la française » Goujonnettes de merlan, sauce Tartare pour accompagner l'apéritif. Tartare de saumon, salades mêlées et croûtons Ou Œuf poché à la Bourguignonne. Le cabillaud cuit « Meunière », pommes vapeur, fagots de haricots verts Ou Entrecôte grillée Béarnaise (pour 2), frites maison, salades mêlées. Galette feuilletée Ou Mousse aux deux chocolats, éclats de chocolat et noisettes caramélisées. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 10/12/2019	Diner		Amuse bouches (2/3 variétés finger food). Buffet de fruits de mer et variation de poisson fumé. Filet de sole et Saint Jacques en gratin léger au champagne, grande tradition Française et caissette de légumes d'hiver à l'étuvée. Buche glacée en exotisme comme une omelette Norvégienne et mangue flambée. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 11/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Quiche aux deux saumons, petite salade. Curry d'agneau, riz Madras. Crêpes flambées, glace vanille.	Œuf croustillant en meurette d'escargot. Selle d'agneau en croûte d'épices, samossa d'épaule confite, haricots blancs. Croquant aux fruits tièdes, glace vanille, crème acidulée à l'orange. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mercredi 11/12/2019	Diner			
Jeudi 12/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Soupe de poisson, aioli, croûtons. Filet de dorade rôti, jus de volaille, rémoulade de racines, pommes amandine. Dessert des pâtisseries.	Mise en bouche. Charlotte de saumon fumé. Filet de chevreuil sauté sauce grand-veneur, 3 purées de légumes de saisons. Parfait glacé décor en nougatine. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Jeudi 12/12/2019	Diner		Menu de fêtes de fin d'année : Amuse-bouche autour des gambas. Tarte fine de crabe et Saint Jacques à la coriandre, émulsion d'agrumes et suc de betterave. Tournedos des gourmets au foie gras et truffes, légumes du moment. Entremets au chocolat blanc, citron vert et framboise, sorbet, coulis. 28€ HORS BOISSONS.	
Vendredi 13/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Bisque de crustacés. Blanquette de veau au lait de coco riz madras. Café gourmand.	Langoustines rôties au piment d'Espelette, croustillant de tête de veau aux feuilles de roquette. Cuisse de pintadeau aux morilles et vin jaune, petits légumes de saison. Petit entremet au chocolat, croustillant de praliné et dacquoise noisette. 20€ TTC HORS BOISSONS.	BISTRO Charlotte de saumon fumé à la crème de lentille, huiles d'herbes et réduction de Noilly. Civet de sanglier aux racines. Entremet de Noël. 12€ HORS BOISSONS.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 16/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Bourride comme à Sète. Carré de porc poêlé aux châtaignes, flan de cèpes et gâteau de potimarron. Mousse cassis, glace vanille Bourbon, tuiles aux amandes.	Mise en bouche en finger food. Saumon, cèpes et st jacques en gratin léger de Noilly Prat. Cuisse de canette braisée fondante, filet rôti rosé et petits abattis confits, jus corsé à l'orange, Blinis de pommes de terre. Le plateau de fromages affinés. Mille feuilles croustillant comme une pastilla, crème légère de marron et poire rotie au caramel de vanille. 20€ TTC HORS BOISSONS	Beignet de crevettes sauce tartare. Pavé de merlu meunière pommes vapeur. Bûche au chocolat. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS.
Lundi 16/12/2019	Diner			
Mardi 17/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Œufs brouillés Châtillon aux éclats de foie gras. Filet de sanglier mariné, sauté aux épices pommes Aries. Marquise au chocolat.	Cocktail d'avocat aux crevettes et au pamplemousse Ou Potage de potiron et châtaignes caramélisées. Pavé de cabillaud au curry, chou vert étuvé et beurre de bière Ou Magret de canard aux poires, sauce au Muscat et crêpes de céleri. Variation autour de la pâte à chou. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 17/12/2019	Diner		Amuse bouches (2/3 variétés finger food). Buffet de fruits de mer et variation de poisson fumé. Filet de sole et Saint Jacques en gratin léger au champagne, grande tradition Française et caissette de légumes d'hiver à l'étuvée. Buche glacée en exotisme comme une omelette Norvégienne et mangue flambée. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 18/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Ficelle picarde. Carbonnade flamande, chicon braisé et mousseline de légumes. Coulant au chocolat, suprêmes d'orange et glace vanille.	Quiche à l'échalote confite et au chèvre, chantilly de chavignol. Civet de lapereau, polenta croustillante. Macaron citron, sorbet abricot passion et crème coco. 20€ TTC HORS BOISSONS	
Mercredi 18/12/2019	Diner		Amuse-bouche : Jambon cru en éclair et sa salade d'herbes. Homard et sole dans une américaine aux éclats de marrons et cèpes sautés. Le classique tournedos Rossini, flan de potimarron sur crème de petits pois. Entremet festif de banane, ananas et chocolat. Glace pain d'épice et coulis de fruits rouges. 28€ HORS BOISSONS.	
Jeudi 19/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Moules marinière à la crème de champignon. Pavé de carrelet pané à la crevette, coco de Paimpol et chorizo. Dessert des pâtisseries.	Mise en bouche. Mille-feuille de pommes de terre au foie gras et au lard. Cuisse de pintadeau rôti sauce vigneronne sur canapé, pommes anna. Russe. 20€TTC HORS BOISSONS.	
Jeudi 19/12/2019	Diner		Menu de fêtes de fin d'année : Amuse-bouche autour des gambas. Tarte fine de crabe et Saint Jacques à la coriandre, émulsion d'agrumes et sucs de betterave. Tournedos des gourmets au foie gras et truffes, légumes du moment. Entremets au chocolat blanc, citron vert et framboise, sorbet, coulis. 28€ HORS BOISSONS.	
Vendredi 20/12/2019	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Tartelette de la mer. Poulet en cocotte contisé au citron. Bûche au chocolat.	Ravioli de foie gras, cappuccino de lentilles vertes, croustillant de lard fumé et huile d'olive vierge. Coquelet farci aux marrons truffe et foie gras de canard, petits légumes. Fondant chocolat « Caraïbes » compotée de mangue et son sorbet. 20€TTC HORS BOISSONS.	BISTRO Salade de caille aux agrumes sur chutney de fruits secs et croutons. Parmentier de cerf et sa crème de patate douce. Bûche de Noël tradition. 12€ HORS BOISSONS.