







Pour réserver : par Mail : stephane.monin@ac-creteil.fr ; par téléphone : 01 64 41 93 03.

Les tarifs des menus sont à titre indicatifs, ils peuvent varier selon le coût des marchandises du marché.

2023 / 2024		Menus midi	Menus du soir	Brasserie du midi 2 plats à 10,00 euros
				ou 3 plats à 12,00 euros
lundi	27-nov	<p>Menu à 15€ : Assiette de Charcuterie Steak au poivre, Polenta Crémeuse, Fondue de tomates Tarte fine aux pommes</p>		
mardi	28-nov	<p>Menu : 2 MHR Potage cultivateur, Dos de poisson poché, beurre fondu, riz créole et légumes, Sabayon de fruits. 14,00 euros</p>	<p>Menu : -Amuse bouche, -Escaoutoun landais, - Parmentier de haricot tarbais, confit de canard, coulis de péquillos. Ou - Bar en croute de sel, émulsion iodée, poelée de blette et pipérade. - Pavlova de kiwi de l'Adour et fruits du moment. Mignardises. 23,00 euros</p>	
mercredi	29-nov			
jeudi	30-nov		<p>Menu à 24€ AB : Panna cotta de fenouil Entrée: Cuisse de grenouille façon Bernard Loiseau Viande: Poulet à la façon de Georges blanc Poisson : Filet de dorade Déclinaison de carotte Mignardise: Duo de fruits rafraichies d'un sorbet perrier menthe Dessert : Comme une tarte au citron meringué</p>	<p>Tartare de saumon Steak grillé, Sce Béarnaise P. Pont Neuf Tarte fine aux pommes</p>

vendredi	01-déc	<p>Menu 14€ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quiche Lorraine et sa salade - Fricassée de volaille à l'estragon, légumes de saison. - Poire Belle Hélène. <p>Menu 15 € (2MHR3):</p> <p>Plancha Charcuteries et Fromages Filet de Merlan, Fondue de Poireaux Mille feuilles Vanille</p>		
samedi	02-déc			
dimanche	03-déc			
lundi	04-déc			
mardi	05-déc	Déjà complet	<p>Menu de Noël :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Amuse bouche, -Velouté de potimarron, - Baeckeffe sauce raifort et spaezel.. Ou - Magret de canard aux épices de Noel, flan de butternut, mille feuille de pomme de terre. - Kougloff, crème au café torréfié. <p>Mignardises. 24,00 euros</p>	
mercredi	06-déc			
jeudi	07-déc	Déjà complet	<p>Menu à 23€</p> <p>Ab: gelée de betterave mousse de chou-fleur Ent : Poireau brûlé vianigrette à l'œuf dur</p> <p>Viande : Pasta cacio e pepe et son œuf poché ou supême de volaille et pasta cacio e pepe</p> <p>Poisson : Déclinaisons de risotto (risotto de pdt de terre aux champignons eryngii, risotto aux pleurotes ou assiette du pêcheur et son risotto</p> <p>Dessert : tartelette au chocolat et confit de framboises</p> <p>Mig : Bavarois vanille et spéculos</p>	
vendredi	08-déc	Déjà complet		
samedi	09-déc			
dimanche	10-déc			

lundi	11-déc			
mardi	12-déc	Déjà complet	<p>Menu de Noël : Amuse bouche, . Paté en croute de dinde et stuffing, - Saint Jacques à la New Yorkaise, canneloni de pomme de terre et poireau, Ou - Suprême de pintade farci , galette de pomme de terre et garniture forestière. - Buche façon forêt noire Mignardises. 27,00 euros</p>	
mercredi	13-déc			
jeudi	14-déc	Déjà complet	<p>Menu à 25€: AB : Cappucino de courge chantilly au beaufort Entrée : Saint jacques/gambas/mangue sabayon champagne Viande : Magret de canard basse température au foin sce poivre vert G. forestière Potiron rôti Dessert : Omelette Norvégienne (marron/poire) Mig :Mignardise : Nems chocolat et cacahuète</p>	
vendredi	15-déc			
samedi	16-déc			
dimanche	17-déc			
lundi	18-déc	<p>Menu 2 MHR à 14€ L'endive au jambon en texture crémeuse Blanquette de volaille au gingembre, citron vert et coco Dôme de tatin</p>		
mardi	19-déc	Déjà complet		
mercredi	20-déc			
jeudi	21-déc			
vendredi	22-déc			
samedi	23-déc	VACANCES de Noël du 23/12/2023 au 07/01/2024 inclus		
dimanche	24-déc			
lundi	08-janv			
mardi	09-janv			
mercredi	10-janv			Déjà complet

jeudi	11-janv	Déjà complet	<p align="center">Menu à 23€</p> <p>AB : Friture de la Marne sauce tatare Entrée : Blanc manger de chou-fleur aux écrevisses Viande : mignon de porc en croute de noisette tian de légumes pomme duchesse Poisson : Pavé de saumon sauté sauce Sace Hollandaise Carotte façon vichy Dessert : Mousse passion Dacquoise coco Mignardise : Verrine des 2 sœurs façon crumble</p>	
vendredi	12-janv	Déjà complet		
samedi	13-janv			
dimanche	14-janv			
lundi	15-janv			Déjà complet
mardi	16-janv		<p align="center">Menu :</p> <p>-Amuse bouche, -Beurek épinard et fromage de chèvre, coleslaw, - Basse côte surprise à basse température. Ou - Friture de poisson et ses pommes allumettes. - Paté aux prunes, sorbet quart de chaumes. Mignardises. 21,00 euros</p>	
mercredi	17-janv			Déjà complet
jeudi	18-janv			
vendredi	19-janv	<p align="center">Menu :</p> <p>- Terrine de canard à l'Armagnac, - Margret de canard aux cepes et poire pochée. - Assiette de fromages. Mignardise. 17,00 euros</p>		
samedi	20-janv			
dimanche	21-janv			
lundi	22-janv			
mardi	23-janv		<p align="center">Menu surprise dans le Noir :</p> <p>-Amuse bouche, -Entrée, - Viande. Ou - Poisson. - Dessert. Mignardises. 22,00 euros</p>	

mercredi	24-janv			Soupe à l'oignon, Brandade de morue et sa salade, Ananas en bateau.
jeudi	25-janv	Menu STHR à 17€ Salade de chèvre chaud Saumon grillé, dal de lentilles corail Galette des rois traditionnelle		
vendredi	26-janv			
samedi	27-janv			
dimanche	28-janv			
lundi	29-janv			Gnocchi à la Parisienne Salade César Pomme au four Glace Vanille
mardi	30-janv			
mercredi	31-janv			Filets de harengs et ses toasts, Saumon en papillote, légumes glacés, Flan parisien.
jeudi	01-févr	Déjà complet		
vendredi	02-févr			
samedi	03-févr			
dimanche	04-févr			
lundi	05-févr			Salade de Betteraves cumin Entrecote Sauce échalotte, Pommes Purée Profiteroles
mardi	06-févr	Menu 2 MHR: Quiche aux poireaux et Brie sur sa salade, Blanquette à l'ancienne, tagliatelles fraîches, Douillon de poire. 14,00 euros		
mercredi	07-févr			Œufs mollets florentine, Filet poulet pané, écrasé de pomme de terre, Salade de fruits frais vanillée.
jeudi	08-févr			
vendredi	09-févr			
samedi	10-févr	Congés d'Hiver du 10/02/2024 au 25/02/2024 inclus		
dimanche	11-févr			