

Déjeuner du Lundi 21 Janvier 2019

Menu 12,50 € Hors Boisson

Trilogie de tartares

(Avocat/crevettes, concombres, saumon),  
crème fouettée à l'aneth.

-----

Pavé de merlu rôti à la peau, beurre blanc  
aux salicornes, risotto au basilic.

-----

Salade de fruits frais au sirop de menthe et  
thé vert, quenelle glacée.

Déjeuner du Mercredi 23 Janvier 2019

Menu 12,50 € Hors Boisson

Menu à Thème

Normandie

Coquille Saint-Jacques à l'Honfleuraise

-----

Pièce d'agneau rôti au cidre, légumes au  
sautoir bouillon normand

-----

Tarte Normande

Déjeuner du Lundi 28 Janvier 2019

Menu 12,50 € Hors Boisson

Mise en Bouche

-----

Maquereau Rôti, artichauts et coques au  
Beurre de Réglisse

-----

Carré d'Agneau aux Petits Légumes

-----

Coupe Colonel

-----

Mignardises

Déjeuner du Mardi 29 Janvier 2019

Menu 12,50 € Hors Boisson

Déjeuner APS Diététique

Makis de bar et légumes croquants

-----

Pintade en basse température

Emulsion de céleri et tartare d'asperges

-----

Assiette de suprêmes d'agrumes.

Déjeuner du Mercredi 30 Janvier 2019

Menu 15 € boissons comprises

CCF

Reste 14 tables de 2 pax

Assiette scandinave

-----

Sauté de Veau marengo

Pommes purée

-----

Tarte Bourdaloue

Déjeuner du Vendredi 1<sup>er</sup> Février 2019

Menu 12,50 € Hors Boisson

Menu

Ab : Black Tiger sautée au Pineau, concassée de tomates

-----

Ceviche de lotte à la coriandre

-----

Huitres de la baie de Bourgneuf

-----

Dos de cabillaud en croute aux herbes.  
Jardinière croquante et caramel d'épices

-----

Ananas rôti à la vanille Bourbon