

Semaine	Menu
03/11/21	Assiette charcuteries Cordon bleu maroilles cumin, pomme purée, épinards sautés Chou chantilly
17/11/21	Salade d'endive mimolette du nord Moules ou potchevleesch frites sauce mayonnaise Gaufre de Bruxelles, crème chantilly, sauce chocolat
01/12/21	Tarte au maroilles Carbonade flamande pomme bohémienne, carotte vichy Salade d'agrumes au grand marnier
15/12/21	Avocat crevette Fricassée de volaille à l'ancienne riz pilaf Tarte aux pommes
12/01/22	Goujonnette de merlan sauce tartare Parmentier de canard à la patate douce et noisette Découverte de la prairie normande
26/01/22	Endives au gratin Filet de poisson de saison meunière yuzu, nems de légumes, pomme vapeur tuile encre de seiche Banane flambée sauce caramel, glace yaourt, crumble noisette
09/02/22	Tartare mi cuit, sauce poivre pomme chips vinaigre Filet de lieu en croûte de noisette Gratin de pamplemousse à la rose
16/03/22	Brunch
30/03/22	Potage parmentier et son croustillant jambon fumé mozzarella pesto Darne pavé de saumon au riesling carotte glacées et riz pilaf Tarte au chocolat confit de framboise, crème anglaise.
13/04/22	Gnocchis à la parisienne, duxelles de champignons Dos de saumon à l'unilatérale tuile de tapioca sauce hollandaise et fondue de poireau, asperge verte Coupe glacée tropicale

04/05/22	Melon et jambon fumé Poulet grillé à l'américaine sauce diable gratin de pomme de terre Île flottante
18/05/22	Papillote de cabillaud et fondue de tomate Croustillant de canard, poêlé de légumes, Profiteroles chocolat pistache
01/06/22	Tomate d'amour macédoine de légumes au wasabi cerise,
22/06/22	Quiche scandinave Colombo de volaille, riz pilaf courgette glacée Fraise melba basilic