

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2024

Lundi 9/09 RESTAURANT FERME	Mardi 10/09 RESTAURANT FERME	Mercredi 11/09 RESTAURANT FERME TP HOTEL	Jeudi midi 12/09 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 12/09 Plancha d'encornets persillés et chorizo. Dos de cabillaud meunière aux cèpes, dahl de lentilles corail et sauce vierge de fenouil. Mi-cuit au chocolat et glace vanille.	Vendredi 13/09 Crabe à la parisienne. Blanc de volaille grillé, brunoise vinaigrée, risotto aux artichauts sautés et romanesco. Dessert des pâtisseries.
Lundi 16/09 RESTAURANT FERME	Mardi 17/09 RESTAURANT FERME	Mercredi 18/09 RESTAURANT FERME TP HOTEL	Jeudi midi 19/09 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 19/09 Filet de maquereau en escabèche façon Hélène Darroze. Carré de porc et courge rôtie, olives Kalamata, jus court. Le Saint Honoré, fèves de Tonka.	Vendredi 20/09 Œufs brouillés à la portugaise. Ballotine de volaille, farce mousseline, duxelles, demi-glace au thym, riz pilaf et hachard de légumes. Dessert du pâtissier.
Lundi 23/09 RESTAURANT FERME	Mardi 24/09 RESTAURANT FERME	Mercredi 25/09 RESTAURANT FERME TP HOTEL	Jeudi midi 26/09 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 26/09 Crème de moules au safran. Filet de bar, riz Basmati, achard de légumes, sauce vin blanc. Le coco malibu framboise.	Vendredi 27/09 RESTAURANT FERME FETE DE LA SAINT-MICHEL
Lundi 30/09 RESTAURANT FERME	Mardi 1 ^{er} /10 RESTAURANT FERME	Mercredi 2/10 RESTAURANT FERME TP HOTEL	Jeudi midi 3/10 MENU A LA CARTE	Jeudi soir 3/10 RESTAURANT FERME	Vendredi 4/10 Quiche aux légumes. Poulet rôti jus clair, pomme purée, fagot de haricots verts. Tarte Aquitaine.
Lundi 7/10 RESTAURANT FERME	Mardi 8/10 RESTAURANT FERME	Mercredi 9/10 RESTAURANT FERME TP HOTEL	Jeudi midi 10/10 Œuf mollet bordelaise, chips de pain. Côte de porc charcutière, flan de carotte, haricots coco. Charriot de desserts.	Jeudi soir 10/10 RESTAURANT FERME	Vendredi 11/10 Chiperons et chorizo à la plancha. Pavé de lieu jaune sauce vin blanc, fruits de mer persillés et polenta crémeuse. Dessert du pâtissier ou assiette de fromages.
Lundi 14/10 RESTAURANT FERME	Mardi 15/10 RESTAURANT FERME	Mercredi 16/10 RESTAURANT FERME	Jeudi midi 17/10 Salade d'hiver, oeuf mollet. Médailon de veau Duroc, pommes sautées à cru, persillade, mousseline de carottes au cumin. Petit pot de crème, mignardises.	Jeudi soir 17/10 RESTAURANT FERME	Vendredi 18/10 Avocat crevettes, sauce cocktail. Risotto de gambas à l'américaine, encornets. Tarte aux pommes.