

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2026

Lundi 07/09 Restaurant fermé	Mardi 08/09 Restaurant fermé	Mercredi 09/09 <u>Restaurant</u> Quiche lorraine. Poisson du jour (poché), pommes persillées. Crème caramel.	Mercredi 09/09 Bistro fermé	Jeudi midi 10/09 Crabe à la Parisienne. Blanc de volaille grillé brunoise vinaigrée, risotto aux artichauts sautés et romanesco. Pâtisserie du moment.	Jeudi soir 10/09 Mise en bouche :Velouté de petit pois menthe. Plancha d'encornets persillés et chorizo. Poisson du jour , Lentilles cèpes, Beurre meunière parfumé. Moelleux chocolat, sauce chocolat , chantilly	Vendredi 11/09 Crabe à la Parisienne. Blanc de volaille grillé brunoise vinaigrée, risotto aux artichauts sautés et romanesco. Pâtisserie du moment.
Lundi 14/09 Restaurant fermé	Mardi 15/09 Restaurant fermé	Mercredi 16/09 <u>Restaurant</u> Macédoine de légumes de saison, jambon de Bayonne. Escalope de poulet pané à la crème et cèpes du Périgord, flan de légumes. Tarte aux pommes du Limousin.	Mercredi 16/09 Bistro fermé	Jeudi midi 17/09 Quiche en bouchon morille et volaille. Poisson du jour sauce maitaise, riz pilaf, achard de légumes. Pâtisserie du moment.	Jeudi soir 17/09 Mise en bouche : Houmous et pain galette. Filet de maquereau en escabèche façon H.Darroze. Carré de porc , courge rôtie , Le saint Honoré fèves de Tonka.	Vendredi 18/09 Quiche en bouchon morille et volaille. Poisson de jour sauce maitaise, riz pilaf, achard de légumes. Pâtisserie du moment.
Lundi 21/09 Restaurant fermé	Mardi 22/09 Restaurant fermé	Mercredi 23/09 <u>Restaurant</u> Œufs mimosas au piment d'Espelette, jambon de Bayonne. Blanquette de veau du Limousin, légumes primeurs. Petit pot de crème, caramel salé.	Mercredi 23/09 Bistro fermé	Jeudi midi 24/09 Œufs brouillés portugaise. Ballotine de volaille mousseline, duxelles demi-glace au thym, pommes sautées, carottes glacées. Pâtisserie du moment.	Jeudi soir 24/09 Mise en bouche :Caviar d'aubergine. Moule et crème de moules au safran. Poisson du jour, Riz Basmati, achard de légumes, Sauce vin blanc Le coco Malibu Framboise.	Vendredi 25/09 Restaurant fermé
Lundi 28/09 Restaurant fermé	Mardi 29/09 Restaurant fermé	Mercredi 30/09 <u>Restaurant</u> Crêpe farcie au jambon de Bayonne et champignons gratinée. Magret de canard, sauté au poivre vert. Île flottante, caramel au beurre salé.	Mercredi 30/09 <u>Bistro :</u> Quiche lorraine. Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf. Petits pots de crème.	Jeudi midi 1 ^{er} /10 Quiche aux légumes. Poulet rôti jus clair, pomme purée, légumes fagot de haricots verts. Pâtisserie du moment.	Jeudi soir 1 ^{er} /10 ELEVE EN FORMATION	Vendredi 02/10 Quiche aux légumes. Poulet rôti jus clair, pommes purée, légumes fagot de haricots verts. Pâtisserie du moment.
Lundi 05/10 Restaurant fermé	Mardi 06/10 Restaurant fermé	Mercredi 07/10 <u>Restaurant</u> Crème Agnès Sorel aux champignons du Périgord. Poulet rôti des landes, bouquetière de légumes. Tarte au chocolat de Bayonne.	Mercredi 07/10 <u>Bistro :</u> Velouté Dubarry Poisson du jour (poché), pommes persillées, sauce tomate. Pâtisserie du moment.	Jeudi midi 08/10 Chipirons et chorizo à la plancha. Poisson du jour, polenta crémeuse sauce vin blanc, fruits de mer persillés. Pâtisserie du moment.	Jeudi soir 08/10 ELEVE EN FORMATION	Vendredi 9/10 Chipirons et chorizo à la plancha. Poisson du jour, polenta crémeuse sauce vin blanc, fruits de mer persillés. Pâtisserie du moment.
Lundi 12/10 Restaurant fermé	Mardi 13/10 Restaurant fermé	Mercredi 14/10 <u>Restaurant</u> Coquille de bar et crevettes de l'Atlantique, sauce légère. Le pavé de bœuf de Bazas sauce au poivre, pommes purée. Crème brûlée aux noix du Périgord .	Mercredi 14/10 <u>Bistro :</u> Assiette charcuterie. L'œuf farci Chimay. La crème caramel.	Jeudi midi 15/10 Salade d'automne. Risotto de gambas à l'américaine, encornets. Tarte aux pommes.	Jeudi soir 15/10 Restaurant fermé	Vendredi 16/10 Salade d'automne. Risotto de gambas à l'américaine, encornets Tartes aux pommes.