



MENUS PRINTEMPS / ETE 2010 **(du 1^{er} avril au 30 septembre 2010)**

ENTREES

Tartare de saumon d'Ecosse sur blinis
Gaspacho andalou
Tartine chaude au chèvre et tomate sur lit de salade de saison
Salade Sévillane aux oranges
Salade aux foies de volaille au melon et madère
Brochette de loup de mer grillée au citron sur galette de polenta aux olives et tomate

PLATS

Curry de mignon de porc aux lytchis
Tian de veau aux aubergines et tomate
Poulet fermier grillé sauce diable, pommes paille, tomates au four
Dos de colin à l'armoricaine
Brochette de bœuf à l'ananas et aux crevettes
Pavé de saumon d'Ecosse en papillote aux légumes et citrons confits

DESSERTS

Charlotte au melon
Blanc manger aux fraises
Tarte feuilletée aux fruits de saison
Pêche Melba
Mousse au citron
Ananas frais grillé au gingembre

* Garnitures et accompagnements : riz, pâtes, frites gratin de pommes de terre, pommes vapeur selon les plats choisis
Deux légumes au minimum selon arrivages et saison

(*à titre indicatif, liste non exhaustive)



MENUS AUTOMNE / HIVER 2009/2010 **(du 1^{er} octobre 2009 au 31 mars 2010)**

ENTREES

Brochette de gambas grillées sur quinoa épicée aux agrumes
Champignons farcis au jambon séché salade d'endives à l'huile de noix
Cassolette de légumes grillés crumble d'échalotes
Assiette de moules pochées sauce au bleu
Velouté de champignons frais aux cèpes, crouton à la tome de Savoie
Salade frisée aux lentilles, filet de poulet grillé au sésame

PLATS

Tajine de veau aux dattes et citron confits
Civets de biche aux fruits rouges et cacao
Filet de canard poêlé à la mangue
Filet de flétan sauce vanillée sur lit de poireaux
Pavé de saumon d'Ecosse poché sauce hollandaise au vinaigre de Xérès
Pot au feu à l'ancienne à la fleur de sel de Guérande (bouillon aux légumes en entrée)

DESSERTS

Gâteau Antillais aux fruits et au rhum
Assiette sucrée à la liqueur de pain d'épice
Crêpe Suzette
Soupe de fruits à l'orientale tuile à l'anis
Tarte au citron meringuée
Soufflé glacé aux fruits rouges et kiwi

* Garnitures et accompagnements : riz, pâtes, frites gratin de pommes de terre,
pommes vapeur selon les plats choisis
Deux légumes au minimum selon arrivages et saison

(*à titre indicatif, liste non exhaustive)