

**MARDI 03 OCTOBRE**

Soupe de potiron au lard, galette de Beaufort

•  
Parmentier de canard confit à la patates douces

•  
Feuilleté, crème à la rose et fruits rouges

**MERCREDI 04 OCTOBRE**

Minestrone de crevettes et courgettes

•  
Épaule d'agneau confite et côte rôtie, caviar d'aubergine et coulis de poivrons acidulés

•  
Baba au Rhum

**JEUDI 05 OCTOBRE**

Soupe Phô Bô au boeuf

•  
Paupiette de volaille Thaiï

•  
Oeufs à la neige au thé matcha

**VENDREDI 06 OCTOBRE**

Restaurant fermé

**MARDI 10 OCTOBRE**

Potage de potimarron et châtaignes caramélisées

•  
Blanc de volaille, crème d'épices, ravioles épinards ricotta

•  
Entremets croquants praliné cacahuètes

**MERCREDI 11 OCTOBRE**

Terrine de canard aux champignons et aux figes

•  
Risotto à l'aneth et moules gratinées

•  
Fruits condé

**JEUDI 12 OCTOBRE**

Salade de fruits de mer, croustillant à la façon d'un nem

•  
Lasagnes de poissons, salade

•  
Nougat glacé

**VENDREDI 13 OCTOBRE**

Restaurant fermé



## MARDI 17 OCTOBRE

Salade de pommes de terre aux herbes et pignons

•  
Filet de lapin à la ficelle, légumes oubliés

•  
Profiteroles

## MERCREDI 18 OCTOBRE

Oeufs mollets Florentine

•  
Retour de pêche grillée maître d'hôtel, jardinière de légumes

•  
Tarte au citron meringuée

## JEUDI 19 OCTOBRE

Soufflé au fromage

•  
Papillote de cabillaud à l'orange, riz safrané

•  
Bavarois Rubané

## VENDREDI 20 OCTOBRE

Restaurant fermé

## MARDI 24 OCTOBRE

Millefeuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic

•  
Suprême de poulet meunière, purée de vitelottes et champignons

•  
Café ou thé gourmand

## MERCREDI 25 OCTOBRE

Cocktail d'avocat aux crevettes et au pamplemousse

•  
Jambonnettes de Canetons à l'orange, pommes duchesses

•  
Mousse menthe chocolat légère, crumble noisette

## JEUDI 26 OCTOBRE

Brunch d'Halloween

## VENDREDI 27 OCTOBRE

Restaurant fermé

