

Semaine du 9 au 13 Mars 2026

Mardi

Restaurant privatisé le midi
Ouvert le soir

Lundi

Crème brûlée aux champignons
Crumble salé et noisettes torréfiées

Travers de porc mariné au paprika fumé
Ecrasé de pommes de terre aux oignons croustillants

Emincés de poulpe mariné aux baies roses
Linguine crémeuses aux champignons

Camembert rôti
Toasts de pain grillés, miel, thym et noix

Banane confite au four
Caramel au beurre salé et crème légère



Mercredi

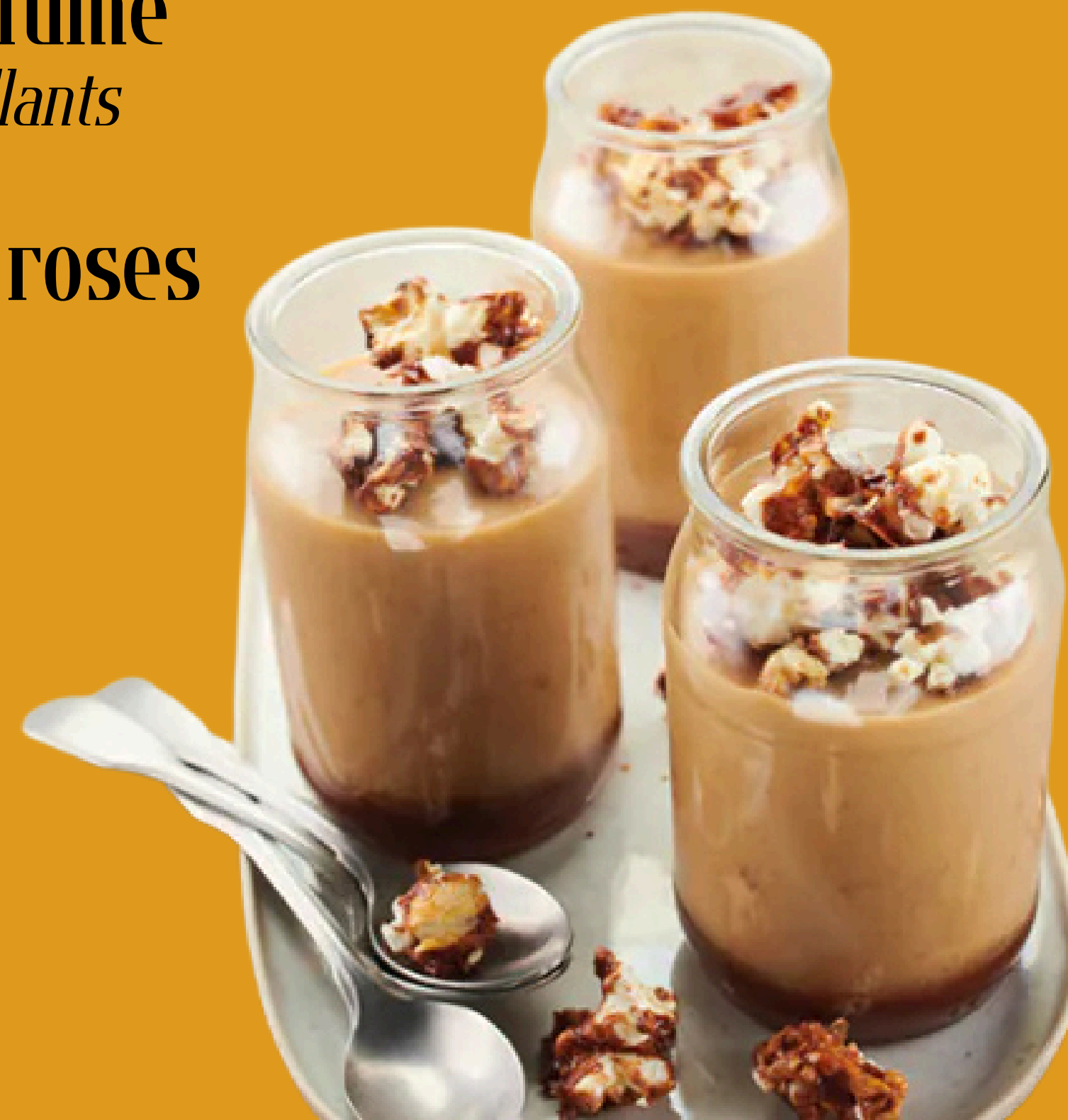
Houmous de haricots coco
Chips de jambon Serrano, pois chiches confits et huile d'herbes

Risotto au poulet et Spianata Piccante
Emincés de Spianata Piccante, filet de poulet et sarrasin grillé

Dos de colin poché à la noix de coco
Lentilles corail, gingembre et herbes fraîches

Focaccia grillée à la Fourme d'Ambert
Tomates rôties au four, noix concassées et roquette

Crème caramel
Maïs soufflé



Semaine du 9 au 13 Mars 2026

Jeudi

Muffin au potimarron et thym

Mousse de chèvre frais et pickles d'oignons

Haché de boeuf Black Angus 150g

Pain noir, champignons persillés et crème de Fourme d'Ambert

Aile de raie grillée persillée

Crèmeux de panais, tomates rôties et pignons de pin

Chili Sin Carne

Haricots rouges, légumes rôtis et riz pilaf

Poire pochée à la vanille

Crème légère et crumble au sarrasin



Vendredi

Œufs brouillés au lard fumé

Toasts de pain ailés et roquette

Andouillette de Troyes 5A

Grenailles confites à l'ail et thym fumé

Crumble de sardines grillées

Légumes confits et jeunes pousses

Butternut farci au quinoa

Butternut confit au four et quinoa gourmand aux légumes

Brownies fondant aux cacahuètes

Coulis de cacahuètes et cacahuètes grillées

