

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
lundi 3 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> * Jambon persillé * Ballottine de volaille farcie Sauce suprême Pomme Anna, flan de carottes * Tarte aux pommes Alsacienne <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 4 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> * Jambon persillé * Ballottine de volaille farcie Sauce suprême Pomme Anna, flan de carottes * Tarte aux pommes Alsacienne <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 5 novembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * Nems saucisse fumée et tomme des vosges, mesclun et sauce ravigote OU Crème lentilles vertes, croûtons pain d'épice & crème lard paysan * Corn'dog de volaille à la tome, churros patate douce et ketchup maison Ou Carré de porc laqué miel sapin, Roïgabrageldi twisté à l'Oseille * Plateau fromages * Ile Flottante Sur Son Financier A La Myrtille <p><u>Menu à 28€ hors boissons</u></p> <p><u>Concept 2 - Banqueting Traiteur (Repas de famille Haut de gamme)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Cappuccino de potiron, tuile craquante * Saumon et risotto d'épeautre, jus malté . * Filet mignon de cochon en farce d'herbes, Fricassée de petits légumes et pommes grenailles. * Buffet de fromages * Tarte citron déstructurée <p><u>Menu à 28€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> Dartois Jambon Ou Assiette de Charcuteries *** Choucroute de la mer Ou Choucroute Garnie *** Omelette Norvégienne <p>Formule à 17€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 5 novembre 2025	SOIR		
jeudi 6 novembre 2025	MIDI	<p>Concept Restauration thème autour du Terroir « Un air de montagne »</p> <ul style="list-style-type: none"> * Planche Vosgienne (charcuteries, salade, fromages) * Buffet de desserts et Verrine de pommes flambées <p><u>Menu à 17€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Maquereau au vin blanc * Râble de lapin farci, garniture du jour * Choux à la crème <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 7 novembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * Fricassée de girolles au vin Jaune en croûte de feuilletage * Râble de lapin, Sauce poulette, légumes du marché * Assiette de fromage * dessert du jour <p><u>Menu à 28€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Cocktail Florida * Lapin moutarde Dijon Pommes Dauphine * Framboisier <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
lundi 10 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> * Salade Niçoise * Côte de Porc Ratatouille * Pruneaux Flambés sur Glace <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 11 novembre 2025	MIDI		

mercredi 12 novembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * Dartois jambon Ou Assiette de charcuteries * Choucroute de la mer Ou Choucroute garnie * Omelette Norvégienne Flambée <p><u>Menu à 17€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Dartois jambon Ou Assiette de charcuteries * Choucroute de la mer Ou Choucroute garnie * Omelette Norvégienne Flambée <p><u>Menu à 17€ hors boissons</u></p>
mercredi 12 novembre 2025	SOIR	<p><u>Concept 2 - Banqueting Traiteur</u></p> <p><u>(Repas de famille Haut de gamme)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Cappuccino de potiron, tuile craquante * Saumon et risotto d'épeautre, jus malté * Filet mignon de cochon en farce d'herbes, Fricassée de petits légumes et pommes grenailles. * Buffet de fromages * Tarte citron déstructurée <p><u>Menu à 28€ hors boissons</u></p>	
jeudi 13 novembre 2025	MIDI	<p><u>Concept de restauration Bistronomique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Salade Caesar * Burger de veau potatoes / Burger végé potatoes * Brownies – sundae <p><u>Menu à 17€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Duo de rillettes et pain de campagne * Carré d'agneau rôti et beurre persillé, gratin dauphinois * Dessert du jour <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 14 novembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * Tartelette à l'andouillette * Tataki de saumon, crème de panais et courge rôtie * Carré d'agneau en croûte d'herbes dauphine de potimarron, poêlée de girolles * Trilogie de chèvre et confitures * Carte des desserts <p><u>Menu à 30€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Cocktail Florida *Lapin moutarde Dijon Pommes Dauphine *Framboisier <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
lundi 17 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> * Quenelles de brochet Sauce Nantua * Veau marengo, pommes cocotte * Poires flambées sur glace <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 18 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> * Quenelles de brochet Sauce Nantua * Veau marengo, pommes cocotte * Poires flambées sur glace <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 19 novembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * Makis / Sushis / Rouleaux Printemps / Nems Poke Bowl * Porc caramélisé, Riz cantonais OU Nouilles sautées Crevettes Bambou... * Litchis flambés salsa OU Coupe Glacée <p><u>Menu à 28€ hors boissons</u></p>	
mercredi 19 novembre 2025	SOIR		
jeudi 20 novembre 2025	MIDI	<p><u>Concept de restauration Bistronomique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Salade Caesar * Burger de veau potatoes / Burger végé potatoes * Brownies – sundae <p><u>Menu à 17€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Œuf meurette * Darne de Saumon sauce Paloise, risotto * Tartelette citron meringuée <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 21 novembre 2025	MIDI	<p><u>Buffet de charcuteries « Made in Chardin »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Saumon en Bellevue, Assortiment de condiments * Quenelle de brochet sauce Nantua * Assiette de fromage * Poire rôtie farcie aux fruits secs <p><u>Menu à 28€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Assiette de charcuterie * Estouffade de Boeuf Bourguignonne Nouilles au beurre * Bavarois Vanille/chocolat <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
lundi 24 novembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> * Pâté en croûte * Sauté de biche sauce grand veneur * Crème brûlée <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 25 novembre 2025	MIDI		

mercredi 26 novembre 2025	MIDI		* Velouté de potimarron, espuma au lard * Sauté de porc aux olives et tomates confites, pâtes fraîches * Banane caramélisée aux raisins secs Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
mercredi 26 novembre 2025	SOIR	Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé * Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants * Assiette de fromage * Assiette autour de la pomme <u>Menu à 28€ hors boissons</u>	
jeudi 27 novembre 2025	MIDI	<u>Menu Restauration à thème Bourgogne</u> « Type Bouchon » * Œuf parfait en meurette * Joues de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches * Fromage (cerveille de Canut) ou Poire pochée flambée façon bourguignonne <u>Menu à 17€ hors boissons</u>	Attention deux brasseries ouvertes, merci de préciser votre choix : -1- Poulet sauté chasseur, Pommes fondantes / Assiette de fromage/Choux à la crème -2- Velouté de potimarron, espuma au lard/Sauté de porc aux olives et tomates confites, pâtes fraîches/Banane caramélisée aux raisins secs Formules à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
vendredi 28 novembre 2025	MIDI	* Tartare de saumon * Bar grillé, crème de poivron, fenouil braisé, riz pilaf * Choux à la crème Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude	* Assiette de charcuterie * Estouffade de Bœuf Bourguignonne Nouilles au beurre * Bavarois Vanille/chocolat Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
lundi 1 décembre 2025	MIDI	* Prémeices d'une bouillabaisse * Filet de bœuf Wellington, pommes de terre fondantes * Assiette de fromage * Gâteau aux pommes <u>Menu à 28€ hors boissons</u>	* Entrée base pâte à chou Crération * Carré d'agneau, flan aux légumes et pommes cocottes *Pêche Flambée, Glace Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
mardi 2 décembre 2025	MIDI	* Prémeices d'une bouillabaisse * Filet de bœuf Wellington, pommes de terre fondantes * Assiette de fromage * Gâteau aux pommes <u>Menu à 28€ hors boissons</u>	* Entrée base pâte à chou Crération * Carré d'agneau, flan aux légumes et pommes cocottes *Pêche Flambée, Glace Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
mercredi 3 décembre 2025	MIDI		* Tataki de saumon et wok de légumes * Ballotine de volaille en croûte d'herbe et petits légumes de saison * Choux craquelin Praliné et coeur coulant Caramel Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude
mercredi 3 décembre 2025	SOIR	Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé * Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants * Assiette de fromage * Assiette autour de la pomme <u>Menu à 28€ hors boissons</u>	
jeudi 4 décembre 2025	MIDI	<u>Menu Restauration à thème Bourgogne</u> « Type Bouchon » * Œuf parfait en meurette * Joues de porc façon bourguignonne, tagliatelles fraîches * Fromage (cerveille de Canut) ou Poire pochée flambée façon bourguignonne <u>Menu à 17€ hors boissons</u>	
vendredi 5 décembre 2025	MIDI		* Assiette de saumon fumé * Civet de marcassin Spätzles ; petits légumes *Choux à la crème Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude

lundi 8 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * St jacques snackée, purée de céleri, poires et noisettes * Filet de bœuf et jus de veau, beurre de roquette, fricassée de champignons et coussins de potimarron aux épices * Assiette de fromage * Chiboust miel et safran <p><u>Menu à 30€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Saumon fumé * Carré d'agneau beurre persillé Gratin dauphinois * Dessert création pâte feuilletée <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 9 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * St jacques snackée, purée de céleri, poires et noisettes * Filet de bœuf et jus de veau, beurre de roquette, fricassée de champignons et coussins de potimarron aux épices * Assiette de fromage * Chiboust miel et safran <p><u>Menu à 30€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Saumon fumé * Carré d'agneau beurre persillé Gratin dauphinois * Dessert création pâte feuilletée <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 10 décembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> * Tataki de saumon et wok de légumes * Ballotine de volaille en croûte d'herbe et petits légumes de saison * Choux craquelin Praliné et cœur coulant Caramel <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 10 décembre 2025	SOIR	<p>Carpaccio de St Jacques et veau, bouillon au thé fumé</p> <ul style="list-style-type: none"> * Joue de bœuf braisé bourgeoise, purée de panais et légumes fondants * Assiette de fromage * Assiette autour de la pomme <p><u>Menu à 28€ hors boissons</u></p>	
jeudi 11 décembre 2025	MIDI	<p><u>Concept restauration gastronomique</u> <u>« Menu de fête »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Aumonière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail * Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes * Chariot de fromages * Mont Blanc Cassis <p><u>Menu à 17€ hors boissons</u></p>	<p><u>Menu retour de pêche</u> <u>Etal de fruits de mer et de poissons variés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Œuf parfait, fondue de poireaux * Ballotine de volaille aux écrevisses, gratin Dauphinois * Tartelette au chocolat <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 12 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * Ravioles d'escargots de Bourgogne, bouillon et sorbet à l'ail noir * Matelote de lotte au pinot noir, riz pilaf et courge rôtie * Assiette de fromage * Poire Belle Dijonnaise <p><u>Menu à 28€ hors boissons</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Assiette de saumon fumé * Civet de marcassin Spätzles ; petits légumes * Choux à la crème <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
lundi 15 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * Cappuccino de potiron et panais à l'orange * Pic de foie gras à la pomme et son chutney * Suprême de poule rôtie sauce crémeuse à la truffe, mousseline de pommes de terre, marrons glacés, carottes d'hiver * Assiette de fromage * Buche de noël fruits rouges et vanille <p><u>Menu à 40€ boissons comprises</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Assiette de Hors d'œuvres * Filet Merlan Dieppoise Tagliatelles légumes Pommes Anglaise * Dessert création Base Pâte Feuilletée <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mardi 16 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * Cappuccino de potiron et panais à l'orange * Pic de foie gras à la pomme et son chutney * Suprême de poule rôtie sauce crémeuse à la truffe, mousseline de pommes de terre, marrons glacés, carottes d'hiver * Assiette de fromage * Buche de noël fruits rouges et vanille <p><u>Menu à 40€ boissons comprises</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Assiette de Hors d'œuvres * Filet Merlan Dieppoise Tagliatelles légumes Pommes Anglaise * Dessert création Base Pâte Feuilletée <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
mercredi 17 décembre 2025	MIDI		<ul style="list-style-type: none"> * Spanakopita et Tzatziki * Moussaka * Baklava <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>

mercredi 17 décembre 2025	SOIR	<p>REPAS AHOREST</p> <ul style="list-style-type: none"> * Tourte de gibier, réduction au Banyuls et mesclun aux noisettes torréfiées * Magret de canard aux épices douces, légumes racines et crémeux de panais * Chariot de fromages * Assortiment de dessert en chariot <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
jeudi 18 décembre 2025	MIDI	<p><u>Concept restauration gastronomique</u> <u>« Menu de fête »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Aumonière d'escargots, julienne de légumes et sa crème d'ail * Pavé de cabillaud, beurre blanc, petits légumes * Chariot de fromages * Mont Blanc Cassis <p>Menu à 17€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Salade au crottin de Chavignol farci aux fruits secs * Filet de merlan dieppoise tagliatelles de légumes, pommes à l'anglaise * Dessert du jour <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
vendredi 19 décembre 2025	MIDI	<ul style="list-style-type: none"> * Cassolette d'escargots * Suprême de pintadeau farci aux champignons, sauce aux airelles, mousseline de choux fleur et pommes fondantes * Assiette de fromage * Chariot de desserts <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Cocktail de Crevettes * Cuisse de lièvre grand veneur Flan navet, Pommes noisette * Crème brûlée <p>Formule à 14€ avec un verre de vin et une boisson chaude</p>
VACANCES DE NOËL			