



## RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE JANVIER 2019

Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Talmouse en tricorne Truite meunière Pommes à l'anglaise Fromage et dessert	<u>Menu Gourmet</u> Huîtres chaudes Quenelle de poisson sauce Nantua Salmi de pintade Spazole et champignons Plateau de fromages et dessert	Omelette Lorraine Fricassée de volaille à l'ancienne Petits légumes glacés Fromage et dessert	Crème Dubarry Darne de colin pochée sauce Hollandaise Panaché de légumes Fromage et dessert
Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Talmouse en tricorne Truite meunière Pommes à l'anglaise Fromage et dessert	Crème Dubarry, tresser de parmesan Médaille de lotte aux poireaux sauce safranée Côte d'agneau grillée pesto de tomates fraîches Méli mélo de légumes Plateau de fromages et dessert	Omelette Lorraine Fricassée de volaille à l'ancienne Petits légumes glacés Fromage et dessert	Crème Dubarry Darne de colin pochée sauce Hollandaise Panaché de légumes Fromage et dessert
Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
FERME	FERME	Omelette Lorraine Fricassée de volaille à l'ancienne Petits légumes glacés Fromage et dessert	Crème Dubarry Darne de colin pochée sauce Hollandaise Panaché de légumes Fromage et dessert
Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	
Crêpe aux champignons Darne de saumon grillée Beurre maître d'hôtel Flan de carottes Fromage et dessert	<u>Menu Gourmet</u> Samossa de volaille salade d'hiver Bourride de cabillaud Médaille de veau en croûte de champignons Flan de carottes Plateau de fromages et dessert	Crêpe aux fruits de mer Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes Pommes boulangère Fromage et dessert	

*Pour des raisons pédagogiques ou techniques, les menus indiqués peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Merci de votre compréhension.*