



RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Talmouse en tricorne Truite meunière Pommes à l'anglaise Fromage et dessert	<u>Menu Gourmet</u> Velouté aux lentilles Œuf poché et chips de lard Croustillant de loup aux petits légumes Rognon et ris de veau aux 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 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Talmouse en tricorne Truite meunière Pommes à l'anglaise Fromage et dessert	<u>Menu Gourmet</u> Crème Dubarry et dés saumon mariné Médaille de lotte aux poireaux sauce safranée Pintadeaux rôtis sur canapé Pommes graufrette 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 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
FERME	Œufs farcis Chimay Darne de saumon pochée beurre blanc Flan de légumes Fromage 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 30	Mercredi 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 Carottes fanes glacées Plateau de fromages et dessert		
ATTENTION : LE RESTAURANT D'APPLICATION VOUS ACCUEIL POUR LE DEJEUNER DU MARDI AU VENDREDI UNIQUEMENT.			

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