

Janvier 2022

Déjeuners - 12H30

Mercredi 5 janvier / 15.00 €

Œuf poché façon Bourguignonne

Poulet du Périgord rôti, Gratin Dauphinois

Pomme flambée au Calvados, crème glacée vanille et tuile aux amandes

Mercredi 05 janvier / 18.00 €

*Restaurant Traditionnel Bretagne
Menu Bigouden*

Carpaccio de langoustine, chips de clémentine au vinaigre de rose

ou

Assiettes d'huîtres

Sole meunière, panais rôtis

ou

Maigre fumé mi- cuit, beurre blanc à la grenade, purée de carottes rôties

Kouign-Amann

ou

Crêpes flambées

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Janvier 2022

Déjeuners - 12H30

Jeudi 6 janvier / 16.00 €

Soupe de moules aux truffes de Scipion

Œuf parfait, jus de bœuf et moelle, des croutons

Joue de bœuf braisée, Purée écrasée,
Carottes et herbes en vinaigrette

Tartelette chocolat caramel, crème glacée spéculoos

Vendredi 7 janvier / 15.00 €

Œufs meurette

Poulet cocotte grand-mère

Ananas caramélisé, glace au gingembre

Mardi 18 janvier / 15.00 €

Mise en bouche

Carpaccio de dorade aux agrumes

Poulet aux crevettes et chorizo, Riz safrané

Tati poires et coings

Janvier 2022

Déjeuners - 12H30

Mercredi 19 janvier / 15.00 €

Avocat et crevette aux agrumes, sauce cocktail

Jambonnette de canard à l'orange, Risotto aux champignons

Pithiviers

Jeudi 20 Janvier / 15.00 €

Cocktail de crevettes

Blanquette de veau, Riz Pilaw

Omelette Norvégienne

Janvier 2022

Déjeuners - 12H30

Mercredi 26 Janvier / 18.00 €

La Normandie

Mise en bouche

Carpaccio de Saint-Jacques, vanille, Yuzu et fruits de la passion

ou

Tourtière de pommes de terre, andouille de Guémené

et Camembert fondu

Carré de veau basse température, carottes en deux façons, ail noir

ou

Cabillaud rôti, épinards, cressons, girolles

Pommes pochées au Calvados, tonka et glace ribot

ou

Assiette Normande flambée

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Janvier 2022

Déjeuners - 12H30

Jeudi 27 Janvier / 16.00 €

Millefeuille crabe saumon fumé, salade de jeunes pousses, vinaigrette au miel

Filet de bœuf Wellington, jus truffé, Céleri, pomme de terre, carotte, igname

Cœur de citrus vert

Vendredi 28 Janvier / 15.00 €

Velouté de potimarron et châtaignes

Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons

Suprême de Volaille sauce crustacés, Poêlée hivernale

Tarte citron meringuée

Janvier 2022

Dîners - 19H30

Jeudi 13 Janvier / 25.00 €

Cocktail du soir et Œufs cocotte, crème curcuma

Tout le Périgord en croute

Aiguillette de filet de Saint-Pierre, infusion citronnelle, Légumes croquants

Le Plateau de fromages affinés

Le Pithiviers « entre tradition et innovation »

Lundi 17 Janvier / 34.00 €

Soirée Show cooking

Menu scandinave

Graavilohi : gravlax de saumon, patate douce, feuille d'épinard, avocat, ricotta

Kottbullar : boulette de viande, blette farcie au foie gras, gratin de blettes,

Betterave chaude et en pickles

Cheese cake scanien, sorbet d'airelles et glogi

Janvier 2022

Dîners - 19H30

Jeudi 20 Janvier / 22.00 €

Cocktail du soir

Velouté Du Barry

Sole meunière, Accompagnements de saison

Les fruits exotiques : une brochette d'ananas sauce caramel aux parfums des îles, un savarin, une crème glacée

Jeudi 27 Janvier / 25.00 €

Cocktail du soir et Risotto d'épeautre, anguille fumée et foie gras

Tarte de veau au couteau, Sauce soja, mesclun de légumes croquants

Noix de Saint-Jacques, chorizo et Pommes bouchon

ou

Filet de bœuf Wellington aux truffes, Tatin de vieux légumes et émulsion au cresson

La trappe d'Echourgnac, confiture au piment d'Espelette

Moment d'exception légèrement acidulé, coulis passion mangue

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.