



## Semaine du 1<sup>er</sup> décembre 2025 Déjeuners - 12H30

8 places restantes

Mardi 02 décembre / 25.00 €

Auberge Sud-ouest

\*\*\*

Mise en Bouche régionale

\*\*\*

Salade Périgourdine

\*\*\*

Poulet cocotte grand-mère

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Moelleux aux noix & mousse à

l'Armagnac

\*\*\*

Mignardises

Vendredi 05 décembre / 16.00 €

Potage Julienne Darblay

\*\*\*

Poulet sauté chasseur, légumes glacés

\*\*\*

Mousse au chocolat au lait





## Semaine du 1<sup>er</sup> décembre 2025 Dîner - 19H30

Complet

Jeudi 04 décembre / 29.00 €

*Saveurs des Alpes*

\*\*\*

Cocktail Negroni Sbagliato &  
Mise en bouche de Théo

\*\*\*

Cappuccino de potimarron aux éclats de lard fumé,  
Chantilly de Beaufort

\*\*\*

Jambonnette de volaille fermière farcie aux mousserons,  
Jus réduit au Gamay

Trompettes de la mort, déclinaison de racines

\*\*\*

Fromages de nos alpages

\*\*\*

Poire pochée au sirop d'épicéa, flambée à la Chartreuse,  
Biscuit moelleux à la noisette & crème montée à la vanille

\*\*\*

Mignardises





Restaurants d'application



## Semaine du 08 décembre 2025 Déjeuners - 12H30

Mardi 09 décembre / 18.00 €

5 places restantes

Quiche au saumon et épinards

\*\*\*

Blanquette de veau, Riz Pilaf

\*\*\*

Choux craquelin au pralin,  
Sauce caramel & crème montée

Vendredi 12 décembre / 18.00 €

Soupe Pho Bo

\*\*\*

Filet de limande aux clémentines,  
Flan de fenouil aux crustacés

\*\*\*

Savarin exotique

Mercredi 10 décembre / 18.00 €

2 places restantes

Velouté de Topinambour à l'huile de  
truffe

\*\*\*

8 places restantes

Confit de canard, Pommes de terre  
Sarladaises

\*\*\*

Tarte Bourdaloue





## Semaine du 15 décembre 2025 Déjeuners - 12H30

Complet > réservation possible sur liste d'attente

Mardi 16 décembre / 18.00 €

**Mardi 16 décembre / 25.00 €**

Menu Steak House

\*\*\*

Tartare de bœuf aux herbes fraîches

ou

Salade de truites et de germes,  
Vinaigrette passion & légumes croquants  
\*\*\*

Côte de bœuf, Pommes croquettes et  
légumes grillés

Sauce au choix : Béarnaise ou Chimichurri  
\*\*\*

Assiette de fromages  
\*\*\*

Baba au rhum flambé, glace vanille bourbon  
et caramel beurre salé

*Pour des exigences pédagogiques et réglementaires,  
le nombre de portions commercialisées  
par le chef de rang est limité.*

*Il se peut donc que l'un des deux plats vous soit imposé.  
Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.*

Complet > réservation possible sur liste  
d'attente

**Jeudi 18 décembre / 18.00 €**

Haricots Coco, curry de légumes et pommes  
cocottes  
\*\*\*

Blanquette de Veau à l'ancienne, Riz Pilaf  
\*\*\*

Tarte aux fruits de saison





Restaurants d'application



**Semaine du 15 décembre 2025**

**Dîners – 19H30**

Complet > réservation possible  
sur liste d'attente

**Mercredi 17 décembre / 36.00 € vins compris**

*Partageons nos recettes*

\*\*\*

Farandole de mise en bouche

\*\*\*

Velouté de courges

\*\*\*

Civet de volaille aux marrons

\*\*\*

Douceur aux pommes

\*\*\*

Mignardises chocolatées

