

2019

Soirées à thème des jeudis

Semaine	Date	Thème de la soirée	Menu
16	jeudi 18 avril 2019	Languedoc 4 500 F	Huitres gratinées au beurre d'escargots (6 ou 8 pièces selon taille)
			Magret de canard aux cerises, aligot de l'Aubrac et tian de légumes
			Oreillettes et compotée d'abricot à la lavande, crème chantilly et glace vanille
17	jeudi 25 avril 2019	Espagne 4 000 F	Assortiment de tapas froid et chaud (Accras de perroquet, huitres au four, salade de poulpe, tortillas de légumes, croustillant de crevette et bien d'autre...
			Gâteau basque et granité sangria
18	jeudi 2 mai 2019	Grèce 3 500 F	Croustade d'épinard et feta, mesclun vinaigrette aux noisettes
			Moussaka à l'agneau, toast de tapenade
			Nage d'agrumes à la cardamome, loukoumades , clafoutis aux raisins frais et Ouzo
19	jeudi 9 mai 2019	Amérique du Sud 3 500 F	Ceviche de thon à la péruvienne
			Assortiment de tortillas : Crevettes et poulet, guacamole, salsa et crudités (A composer sur table par le client)
			Douceur de coco (Quin Dim), granité tequila citron vert.
20	jeudi 16 mai 2019	Afrique du Nord 4 500 F	Pastilla de caille de Yaté aux fruits secs, salade de fèves
			Couscous royal (Poulet, souris d'agneau, boulette de veau et merguez)
			Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices
21	jeudi 23 mai 2019	Italie 4 200 F	Carpaccio de thon ou veau sauce vierge à la truffe
			Choix de pâtes fraîches (à la carte)(gnocchi pesto chèvre, crevettes asperges, ris de veau aux morilles, foie gras parmesan)
			Tiramisu
23	jeudi 6 juin 2019	Franche Comté 4 200 F	Cassolette d'escargots en croûte feuilletée à la crème d'ail
			Suprême de volaille fermière au vin de Savoie, gratin de pomme de terre au Morbier et fèves aux beurre
			Charlotte aux pommes caramélisées à l'ancienne
26	jeudi 27 juin 2019	Bourgogne 4 500 F	Œuf en meurette
			Ballotine de lapereau aux graines de moutarde, nid de tagliatelles aux cèpes.
			Poire belle dijonnaise et ses bugnes (Poire pochée à la crème de cassis et vin blanc)
27	jeudi 4 juillet 2019	USA 4 500 F	Clams chowder soup (Chaudrée de palourdes)
			Hamburger Rossini pomme pont-neuf
			American pie et milkshake spéculoos
28	jeudi 11 juillet 2019	Auvergne 4 500 F	Velouté aux lentilles et foie gras poêlé
			Mignon de porc et son jus corsé, aligot à la tomme fraîche
			Tarte aux myrtilles, granité aux quetsches.
29	jeudi 18 juillet 2019	Midi Pyrénées 4 500 F	Salade quercynoise (salade verte agrémentée de gésiers, magrets, noix, et d'une tranche de foie gras)
			Cassoulet au confit de canard maison
			Croustade pommes, pruneaux à l'armagnac

2019

Soirées à thème des jeudis

Semaine	Date	Thème de la soirée	Menu
30	jeudi 25 juillet 2019	Normandie 4 500 F	Soupe de moules au safran
			Saumon (papillote) au beurre blanc, pomme vapeur et embeurrée de choux au lard.
			Aumônière de pomme flambées au Calvados, glace caramel au beurre salé
31	jeudi 1 août 2019	Bretagne 4 500 F	Velouté de cocos, foie gras et champignons sauvages
			Galettes aux choix (mini carte) (florentine saumon, st jacques fondue de poireaux, Guéménéen compotée d'oignon et crème de moutarde, magret chèvre miel, noix)
			Poires pochées au cidre, palet Breton au chocolat caramel au beurre salé
32	jeudi 8 août 2019	Ile de France 4 500 F	Velouté Argenteuil (asperges), brunoise de crevettes et saumon fumé
			Mahi-mahi à la champenoise purée St Germain au jambon cru.
			St Honoré à la vanille
35	jeudi 29 août 2019	Hauts de France 4 200 F	Soupe à la bière Ch'timi
			Moules frites Picarde à volonté, sauce au choix
			Tarte au sucre de maman Bonneterre, compotée de rhubarbe.
36	jeudi 5 septembre 2019	Calédonienne 4 000 F	Déclinaison de cerf : Salade du broussard, carpaccio et terrine.
			Choucroûte de la mer à la papaye verte et number one
			Bougnat de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.
37	jeudi 12 septembre 2019	Japon 5 000 F	Assortiment de sushis et sashimi (douze variétés / pax)
			Roulé au thé Matcha et Azuki (haricots rouges)
			Menu servi avec thé
38	jeudi 19 septembre 2019	Australie NZ 5 000 F	Œuf Bénédicte (mollet au saumon fumé de nouvelle Zélande sur canapé), mesclun.
			Noix d'entrecôte Angus (300 gr), pomme au four à la crème de cives, cassiolette de petit pois à la menthe et au beurre demi-sel. (Choix de sauces)
			Pavlova
39	jeudi 26 septembre 2019	Moléculaire 5 000 F	Bonbons de fromage, œuf de carotte et crème de cumin
			Moule en escabèche de mandarine et nitro compote glacée aux pommes
			Porc fermier, dès de sèche et Chorizo, aubergine grillée, mousse et nuage de pomme de terre croustillant
			Meringue glacée à l'extrême, soupe de fraise et framboise, glace à la vanille givrée du Mont Mou à l'azote liquide
40	jeudi 3 octobre 2019	Fromage 5 000 F	Velouté de brocoli au fromage de chèvre
			Mont Dore au four, pomme de terre vapeur, salade et assortiment de charcuteries fines : Jambon de Parme, viande des Grisons, magret séché, coppa...
			Fiadone au citron, glace au fromage blanc
41	jeudi 10 octobre 2019	Inde 3 800 F	Dal (Soupe de lentilles aux épices) et nan fromage
			Riz Biryani Royal (riz parfumé aux épices indiennes, fruits secs, poulet et crevettes)
			Lassi mangue et naan khatai