

Soirées à thème des mardis et jeudis en 2023

Réservations par email à l'adresse suivantes :

Pour les mardis soirs : resa.mardi.quai23@gmail.com

Pour les jeudis soirs : resa.jeudi.quai23@gmail.com

Semaine	Les mardis	Thème	MENUS	Les jeudis	Thème	MENUS
9	28/02/23		Restaurant fermé Stage élèves	02/03/23	Soirée Ouverture à 5500 frs	Tartare de thon jaune, saveur du Japon (huile de sésame, wasabi et soyo) Filet de boeuf façon Wellington, sauce Madère aux truffes Pomme dauphine maison, échalotes confites au vin rouge, tomates cerise rôties, étuvée de fèves. Vacherin fruits rouges
10	07/03/23		Restaurant fermé Stage élèves	09/03/23	Soirée Ile de France à 4500 frs	Brouillade d'œuf aux asperges vertes et croûtons au brie de Meaux Filet de truite arc-en-ciel à la champenoise, Purée St Germain au jambon cru. St Honoré à la vanille
11	14/03/23		Restaurant fermé Stage élèves	16/03/23	Soirée Italie à 4500 frs	Vitello Tonnato (veau froid, sauce au thon), huile d'olive parfumée à la truffe Choix de pâtes fraîches (gnocchi, pesto / chèvre / tomates cerises rôties, saumon fumé / aneth / asperges vertes, lasagnes de cerf bolognaise et Brie de Sarraméa, salade) Tiramisu
12	21/03/23		Restaurant fermé Stage élèves	23/03/23	Soirée Espagne à 4500 frs	Tartine aux légumes grillés et chiffonade de jambon cru Paëlla royale Miguelitos à l'orange et granité sangria
13	28/03/23		Restaurant fermé Stage élèves	30/03/23	Soirée Normandie à 5000 frs	Soupe de moules au safran et croûtons à la coriandre fraîche Saint Jacques et quenelles de poisson du marché, sauce normande. Pomme vapeur et embeurrée de chou au lard. Croustade de pommes flambées au Calvados, glace caramel au beurre salé
Vacances						
16	18/04/23	Soirée Ouverture 1CSR à 5500 frs	Tartare de thon Bachi, saveur du Japon (huile de sésame, wasabi et soyo) Filet de boeuf façon Wellington, sauce Madère aux truffes Pomme wedges, échalotes confites au vin rouge, tomates cerise rôties, étuvée de fèves. Vacherin fruits rouges	20/04/23	Soirée Accord mets et vins à 5500 frs	Duo de Saint Jacques et foie gras poêlé, crème de cèpes Cailles de Yaté farcies aux crevettes et saucisse de cerf, crumble de potimarron et chataigne aux noisettes Soupe d'ananas au Champagne et coriandre fraîche, crème fouettée citron vert et tuile dentelle
17	25/04/23	Soirée Fruits de mer à 6000 frs	Arrancini de St Jacques à l'encre de seiche Tarte Banoffee	27/04/23	Soirée Fruits de mer à 6000 frs	Arrancini de St Jacques à l'encre de seiche Plateau de fruits de mer: Crabe, langouste, huîtres, crevettes, bulots, salade de poulpe au combawa, rillettes de thon, gravlax de saumon, Coleslaw Tarte Banoffee
18	02/05/23	Soirée Sucrée salée à 5500 frs	Marbré de Foie gras poêlé et légumes du soleil grillés, brioche à l'huile d'olive (recette pompe à l'huile) Souris d'agneau braisée aux fruits secs, sauce cacao. Polenta crémeuse au pesto (coriandre/pistache) Trifle aux fruits frais.	04/05/23	Soirée Sucrée salée à 5500 frs	Marbré de Foie gras poêlé et légumes du soleil grillés, brioche à l'huile d'olive (recette pompe à l'huile) Souris d'agneau braisée aux fruits secs, sauce cacao. Polenta crémeuse au pesto (coriandre/pistache) Trifle aux fruits frais.
19	09/05/23	Soirée Amérique du Sud à 4500 frs	Tartine grillée au guacamole et thon mariné à la péruvienne. Chili Con Carne gratiné au Cheddar, tortillas chips mexicaines, sauce salsa et riz Coulant au chocolat piment, panacotta coco, granité Desperados citron vert	11/05/23		Restaurant fermé Sortie des élèves à Poé
20	16/05/23	Soirée Afrique du Nord à 4500 frs	Mise en bouche Couscous (souris d'agneau, boulette de veau, aileron de volaille et merguez) Tajine de banane à l'orange, cigare aux amandes, glace aux épices.	18/05/23		Restaurant fermé Ascension

21	24/05/23	Soirée à l'aveugle		25/05/23	Soirée USA à 4500 frs	Clams chowder soup (Chaudrée de palourdes)
			Réserve / complet			Hamburger à l'effiloché de bœuf aux épices texanes, pickels, fromage fondu. Wedges potatoes
22	30/05/23	Soirée Italie à 4500 frs	Vitello Tonnato (veau froid, sauce au thon), huile d'olive parfumée à la truffe	01/06/23	Soirée Auvergne à 5000 frs	American pie et glace vanille
			Choix de pâtes fraîches (gnocchi, pesto / chèvre / tomates cerises rôties, saumon fumé / aneth / asperges vertes, lasagnes de cerf bolognaise et Brie de Sarraméa, salade)			Velouté aux lentilles et foie gras poêlé
						Carbonnade de porc mariné et son jus corsé
			Tiramisu			Aligot à la tomme fraîche
Vacances						Crumble de pommes et rhubarbe, glace vanille.
25	20/06/23	Soirée Bourgogne à 5000 frs	Œuf en meurette	22/06/23		Restaurant fermé Stage élèves
			Parmentier de joue de bœuf au foie gras			
			Mélimento de salades			
			Mont-Blanc cœur de cassis.			
26	27/06/23	Soirée USA à 4500 frs	Clams chowder soup (Chaudrée de palourdes)	29/06/23		Restaurant fermé Stage élèves
			Hamburger à l'effiloché de bœuf aux épices texanes, pickels, fromage fondu.			
			Wedges potatoes			
			American pie et glace vanille			
27	04/07/23	Soirée Auvergne à 5000 frs	Velouté aux lentilles et foie gras poêlé	06/07/23		Restaurant fermé Stage élèves
			Carbonnade de porc mariné et son jus corsé			
			Aligot à la tomme fraîche			
			Crumble de pommes et rhubarbe, glace vanille.			
28	11/07/23	Soirée Midi Pyrénées à 5000 frs	Velouté de châtaignes aux cépes, œuf mollet et mouillettes de jambon de Bayonne.	13/07/23		Restaurant fermé Stage élèves
			Carré de veau à l'aillade			
			Croquette de pomme de terre au Roquefort			
			Beignets aux pommes flambées à l'Armagnac, crêmet fromage blanc			
29	18/07/23	Soirée Normandie à 5000 frs	Soupe de moules au safran et croûton à la coriandre fraîche	20/07/23		Restaurant fermé Stage élèves
			Saint Jacques et quenelles de poisson du marché, sauce normande.			
			Pomme vapeur et embeurrée de chou au lard.			
			Croustade de pommes flambées au Calvados, glace caramel au beurre salé			
30	25/07/23	Soirée Bretagne à 5500 frs	Velouté de cocos, foie gras poêlé, cépes et huile de truffe	27/07/23		Restaurant fermé Stage élèves
			Risotto de crabe de palétuvier, huître gratinée et rouget snacké			
			Poêlée de cœur d'artichauts.			
			Poires pochées au cidre, palet breton au chocolat caramel au beurre salé			
31	01/08/23	Soirée Ile de France à 4500 frs	Brouillade d'œuf aux asperges vertes et croûtons au brie de Meaux	03/08/23		Restaurant fermé Stage élèves
			Filet de truite arc-en-ciel à la champenoise			
			Purée St Germain au jambon cru.			
			St Honoré à la vanille			
Vacances						
34	22/08/23	Soirée Hauts de France à 4500 frs	Soupe à la bière Ch'timi et croûtons au Maroilles	24/08/23	Soirée Hauts de France à 4500 frs	Soupe à la bière Ch'timi et croûtons au Maroilles
			Fricassée de ris de veau			Fricassée de ris de veau
			Légumes racines et tatin d'endive			Légumes racines et tatin d'endive
			Tarte au sucre de maman Bonneterre, compotée de rhubarbe et crèmeux à la bière 3 Mont.			Tarte au sucre de maman Bonneterre, compotée de rhubarbe et crèmeux à la bière 3 Mont.
35	29/08/23	Soirée Calédonienne à 4500 frs	Déclinaison de cerf : Tataki, carpaccio, cannelloni de noix fumée	31/08/23	Soirée Calédonienne à 4500 frs	Déclinaison de cerf : Tataki, carpaccio, cannelloni de noix fumée
			Choucroûte de la mer à la papaye verte et Number one			Choucroûte de la mer à la papaye verte et Number one
			Bougna de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.			Bougna de fruits frais, caramel au coco, glace vanille.
36	05/09/23	Soirée Japon à 5000 frs	Okonomiyaki aux crevettes et bacon	07/09/23	Soirée Japon à 5000 frs	Okonomiyaki aux crevettes et bacon
			Assortiment de Soba, gyoza, chawanmushi			Assortiment de Soba, gyoza, chawanmushi
			Trilogie sucrée : Mochi, Perle du Japon au lait de coco et Dorayaki			Trilogie sucrée : Mochi, Perle du Japon au lait de coco et Dorayaki

37	12/09/23		Restaurant fermé Stage élèves	14/09/23	Soirée Bourgogne à 5000 frs	Œuf en meurette Parmentier de joue de bœuf au foie gras Mémelimo de salades Mont-Blanc cœur de cassis.
38	19/09/23		Restaurant fermé Stage élèves	21/09/23	Soirée Alsace à 5000 frs	Mise en bouche Choucroute garnie au riesling Munster flambé au marc de Gewurtzraminer méli mélo de salade Petit assortiment de desserts Alsaciens (tarte fromage blanc, Bettelman, glace canelle)
39	26/09/23		Restaurant fermé Stage élèves	28/09/23	Soirée Languedoc à 5000 frs	Huîtres gratinées au beurre d'escargot (6 ou 8 pièces selon taille) Joue de bœuf confite au vin du Languedoc Aligot de l'Aubrac et tian de légumes Oreillettes et compotée d'abricot, crème chantilly et glace vanille
40	03/10/23		Restaurant fermé Stage élèves	05/10/23	Soirée Franche-Comté à 4500 frs	Tartine paysane de Montbéliard et morilles gratinées au Comté, mesclun de salade Jambonnette de volaille au Macvin du Jura Galette de pomme de terre franc-comtoise au Morbier et endive braisée Tarte aux myrtilles, glace fromage blanc
Vacances						
43	24/10/23	Soirée Asiatique à 4500 frs	Siu Mai crevettes, salade de papaye verte Thai Bun Cha d'Hanoi au charbon de bois Crêpe pandan au caramel de palme et coco râpé, glace vanille	26/10/23	Soirée Bretonne à 5000 frs	Velouté de cocos, St Jacques, cèpes et huile de truffe Risotto de crabe de palétuvier, huître gratinée et rouget snacké, poêlée de cœur d'artichauts Poiros pochées au cidre, palet breton au chocolat, caramel au beurre salé
44	31/10/23	Soirée Australie NZ à 5000 frs	Œuf Bénédicte (mollet au saumon fumé de Nouvelle Zélande sur canapé), mesclun. Noix d'entrecôte NZ (300 gr) sauce au choix Pomme au four à la crème de cives, cassolette de petit pois à la menthe et au beurre demi-sel. Pavlova	02/11/23	Soirée Australie NZ à 5000 frs	Œuf Bénédicte (mollet au saumon fumé de Nouvelle Zélande sur canapé), mesclun. Noix d'entrecôte NZ (300 gr) sauce au choix Pomme au four à la crème de cives, cassolette de petit pois à la menthe et au beurre demi-sel. Pavlova
45	07/11/23	Soirée Créole à 5000 frs	Gratin de crabe de palétuvier et crevettes Opsiblues parfumés à la citronnelle. Poitrine de porc confite aux épices, au miel et au rhum Curry de poingo et rougail de tomates Blanc manger coco et ananas rôti, caramel de pomme liane	09/11/23	Soirée Créole à 5000 frs	Gratin de crabe de palétuvier et crevettes Opsiblues parfumés à la citronnelle. Poitrine de porc confite aux épices, au miel et au rhum Curry de poingo et rougail de tomates Blanc manger coco et ananas rôti, caramel de pomme liane

