

	9h30-11h30	14-16h	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lu. 31 oct.		Brioche aux escargots Soupe épicée au chocolat	
me. 02 nov.	Pomme farcie au boudin noir maison Orange caramélisée à la mousse de marrons		Pomme farcie au boudin noir maison Orange caramélisée à la mousse de marrons
je. 03 nov.	Flans à la moutarde Parmentier de poulet florentin Tarte Tatin	Pomme farcie au boudin noir maison Orange caramélisée à la mousse de marrons	Terrine de foie gras par Franck Garanger (COMPLET)
ve. 04 nov.		Flans à la moutarde Parmentier de poulet florentin Tarte Tatin	
sa. 05 nov.	Brioche aux escargots Soupe épicée au chocolat		
lu. 07 nov.		Tarte toute verte aux courgettes Semi-freddo au pralin	
ma. 08 nov.	Brioche aux escargots Soupe épicée au chocolat	Pomme farcie au boudin noir maison Orange caramélisée à la mousse de marrons	Réserve
me. 09 nov.	Tarte toute verte aux courgettes Semi-freddo au pralin		Flans à la moutarde Parmentier de poulet florentin Tarte Tatin
je. 10 nov.	De 6h15 à 7h30 (Gratuit) Visite du Grenier à pain de St-Barthélémy Avec Franck Garanger	Flans à la moutarde Parmentier de poulet florentin Tarte Tatin	De 19h à 21h : Assortiments de plats traditionnels indiens Par Franck Garanger (supplément 4€)
sa. 12 nov.	Tarte toute verte aux courgettes Semi-freddo au pralin		
lu. 14 nov.		Crème d'avocat à la crevette Gâteau de foies au porto et sa confiture d'oignons Paris Brest	
ma. 15 nov.	Falafels Porc farci aux pommes séchées Crème légère au citron	Falafels Porc farci aux pommes séchées Crème légère au citron	Chutneys de saison Par le chef des accros de la confiture
me. 16 nov.			Brioche aux escargots Soupe épicée au chocolat
je. 17 nov.	Chouquettes de camembert aux amandes Charlotte d'endives à la mousse de la mer Riz au lait	Terrine de fruits secs et roquefort Chou farci au chou Verrine poire, caramel, chocolat	Chouquettes de camembert aux amandes Charlotte d'endives aux crevettes Riz au lait
ve. 18 nov.		Cuisine bio par Nicole Brosseau, naturopathe vitaliste : (supplément 5€) Carottes aux graines germées - Tofu à l'indienne - Amandine au quinoa	
sa. 19 nov.	Crème d'avocat à la crevette Gâteau de foies au porto et sa confiture d'oignons Paris Brest		
lu. 21 nov.		Falafels Porc farci aux pommes séchées Crème légère au citron	
ma. 22 nov.	Terrine de fruits secs et roquefort Chou farci au chou Verrine poire, caramel, chocolat	Terrine de fruits secs et roquefort Chou farci au chou Verrine poire, caramel, chocolat	Terrine de fruits secs et roquefort Chou farci au chou Verrine poire, caramel, chocolat
me. 23 nov.	Crème d'avocat à la crevette Gâteau de foies au porto et sa confiture d'oignons Paris Brest		Falafels Porc farci aux pommes séchées Crème légère au citron
je. 24 nov.			Crème d'avocat à la crevette Gâteau de foies au porto et sa confiture d'oignons Paris Brest
ve. 25 nov.		Chouquettes de camembert aux amandes Charlotte d'endives à la mousse de la mer Riz au lait	
sa. 26 nov.	Chouquettes de camembert aux amandes Charlotte d'endives à la mousse de la mer Riz au lait		

A noter dès maintenant : Les Jeudis 1^{er}, 8 et 15 Décembre : Menu de fête préparé à l'avance par le chef Pascal Favre-D'Anne

A chacun son envie et son niveau

Le perfectionnement

Les indispensables