

	9h30-11h30	14-16h	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lundi 30 janvier		Filet de poisson, viennoise aux herbes et crème de champignons Salambo caramel cointreau	
mardi 31 janvier		Estouffade bourguignonne Aumônières de crêpes aux pommes confites	Les pommes de terre : Rösti, Pomme dauphine, Pomme soufflée
mercredi 01 février	Saltimboca de porc Bavarois au pain d'épices		Saltimboca de porc Bavarois au pain d'épices
jeudi 02 février	Filet de poisson, viennoise aux herbes et crème de champignons Salambo caramel cointreau	Les pommes de terre : Rösti, Pomme dauphine, Pomme soufflée	RESERVE
samedi 04 février	Estouffade bourguignonne Aumônières de crêpes aux pommes confites		
lundi 06 février		Estouffade bourguignonne Aumônières de crêpes aux pommes confites	
mardi 07 février	Les pommes de terre : Rösti, Pomme dauphine, Pomme soufflée		RESERVE
mercredi 08 février			RESERVE
jeudi 09 février	RESERVE		Filet de poisson, viennoise aux herbes et crème de champignons Salambo caramel cointreau
vendredi 10 février		Saltimboca de porc Bavarois au pain d'épices	
samedi 11 février	RESERVE		
mardi 14 février	Crème d'ail Poulet aigre-doux Gâteau de tapioca au caramel	RESERVE	Terrine de poisson, mayonnaise Mousse au chocolat dans son nid en chocolat
mercredi 15 février	Moules marinées aux avocats et suprêmes de pamplemousse Aile de raie au beurre vert Mousse de mangue au gingembre confit		L'Amérique du Sud (supplément 5€) Par Franck Garanger Soupe de patates douces au cumin Filet de cabillaud, sauce Ranchero
jeudi 16 février		Terrine de poisson, mayonnaise Mousse au chocolat dans son nid en chocolat	De 19h à 21h : Le pain sous toutes ses formes par Michel Galloyer
vendredi 17 février		Terrine de campagne Déclinaison de douceurs à la poire	
samedi 18 février	Moules marinées aux avocats et suprêmes de pamplemousse Aile de raie au beurre vert Mousse de mangue au gingembre confit		
lundi 20 février		Terrine de campagne Déclinaison de douceurs à la poire	
mardi 21 février	Terrine de poisson, mayonnaise Mousse au chocolat dans son nid en chocolat	Moules marinées aux avocats et suprêmes de pamplemousse Aile de raie au beurre vert Mousse de mangue au gingembre confit	La gourmandise et l'équilibre (supplément 5€) Par la diététicienne Véronique Garreau Trilogie de mousses potagères Poulet marengo Fromage blanc aux pommes façon crumble
mercredi 22 février			Les bouchées gourmandes sucrées (supplément 5€) Par le chef pâtissier Olivier Hart (Florentin, Chococo, Mendiants, Viennois...)
jeudi 23 février		Crème d'ail Poulet aigre-doux Gâteau de tapioca au caramel	Terrine de campagne Déclinaison de douceurs à la poire
samedi 25 février	Crème d'ail Poulet aigre-doux Gâteau de tapioca au caramel		
A chacun son envie et son niveau		Le perfectionnement	Les indispensables