

Février



Lundi 19 février - 15€

Potage St Germain
Porc au caramel
Île flottante



Mardi 20 février - 15€

Asperge sauce mousseline
Saumon en papillote et
ses légumes croquants
Ananas frais



Jeudi 22 Février - 18€

Côte normande
Cocktail d'avocat crevettes
Escalope à la normande
Tarte normande



Vendredi 23 février- 30€

 Carnaval de Dunkerque
Cocktail
Amuse-bouche
Moules au maroilles
Carbonnade flamande
Crème brûlée à la chicorée et sa glace vanille



Lundi 26 février - 15€

Tarte brocolis-fêta
Croziflette
Crumble pomme-cannelle



Jeudi 29 février- 15€

Salade Piémontaise
Riz cantonais
Mousse au chocolat

Mars



Mardi 12 mars- 15€

Asperges à la vinaigrette
Pavé de Saumon grillé
gratin dauphinois, carottes vichy
Ananas frais saveur antillaise



Jeudi 14 mars - 18€

L'avesnois
La Goyère
Filet mignon de porc à l'avesnoise
Salade de fruits de saison



Lundi 18 mars - 15€

Guacamole et tortilla
Chili con carne
Poire Belle-Hélène



Mardi 19 mars- 15€

Avocat cocktail
Poulet Chasseur
Tarte en bande aux fruits



Jeudi 21 mars -18€

La Bretagne
R illettes de poisson sur toast
Galette traditionnelle
au blé noir à la forestière
Crêpe au caramel beurre salé



Lundi 25 mars - 15€

Quiche lorraine
Filet mignon au Maroilles
Tarte Bourdaloue



Mardi 26 mars - 15€

Avocat. au crabe
Poulet Grillé à l'américaine
Tarte citron meringuée

Avril



Mardi 2 avril- 15€

Poireaux mimosa
Porc au caramel et son riz thaï
Trilogie de sorbets



Jeudi 4 avril - 15€

Menu comtois
Soupe franc comtoise
Poêlé franc-comtoise
Plateau de fromage



Lundi 8 avril - 15€

Tomate farcie à la macédoine
Parmentier de saumon
Riboche



Mardi 9 avril- 15€

Toast avocat oeuf poché
Lapin aux pruneaux
Coupe de glace



Jeudi 11 Avril -18€

Champagne-Ardenne
Potée champenoise
Tiramisu aux biscuits
roses de Reims



Lundi 15 avril - 15€

Tomate Mozzarella
Gnocchi à la Carbonara
Assiette gourmande




Mardi 16 avril- 18€

Melon au Porto
Sole Meunière
Crème Caramel




Jeudi 18 avril -18€

Artois
Potjevleesch
Waterzooï de poisson
Tarte au sucre et sa glace vanille


 *Mardi 23 avril - 15€*

Salade César
Rôti de porc Orloff
Fraises à la chantilly


 *Jeudi 25 avril - 15€*

Taboulé
Sauté de poulet et courgettes,
Salade de fruits


Mai


 *Lundi 13 mai - 15€*


Artichaut à la mayonnaise
Aubergine farcie
Forêt noire

 *Jeudi 16 mai - 18€*


La Corse
Pizza tomate et chèvre
Veau mariné aux olives
Sorbet citron et segment d'orange

 *Vendredi 17 mai - 30€*

 Cocktail
Amuse-Bouche
Saucisson en brioche sauce Madère
Entrecôte double beurre maître d'hôtel
Assiette gourmande

 *Mardi 21 mai - 30€*

Tartine basque
Ratatouille, cuisse de poulet,
semoule
Tartelette à la framboise

 *Lundi 27 mai - 15€*

Gaspacho tomate-poivron
Salade composée
Smoothie gourmand


 *Vendredi 31 mai - 30€*

 Menu création surprise


Juin

 *Lundi 3 juin - 15€*

Salade pêche-thon
Aubergine farcie, pomme pont neuf
Financier à la framboise

 *Mardi 4 juin - 18€*

Salade croquante
Sole meunière
Fondant au chocolat

 *Service du soir*

Arrivée le midi entre 12h et 12h15

Arrivée le soir entre 19h et 19h15

