



RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
FERME	Gnocchi à la Romaine fondue de tomate Cuisse de volaille pochée Sauce suprême Fromage et dessert	FORMULE COCKTAILS Cocktail au choix et ses amuse-bouches Navarin d'agneau, jardinière de légumes Café gourmand	FERME
Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
FERME	<u>Menu Saveurs des Terroirs</u> Velouté de potimarrons et foie gras Rougets à la Niçoise vierge de légumes Plateau de fromages et dessert	Potage Julienne Darblay Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Fromage et dessert	Quiche à l'oignon Poulet sauté Basquaise Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette Fromage et dessert
Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Gougère au fromage Coquelet rôti au thym Pommes rissolées à l'ail Fromage et dessert	<u>Menu Gourmet</u> Tian de Légumes confits façon pissaladière Lotte à l'Américaine Epaule d'agneau rôtie au miel et cumin Risotto de boulgour Plateau de fromages et dessert	Potage Julienne Darblay Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Fromage et dessert	Quiche à l'oignon Poulet sauté Basquaise Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette Fromage et dessert
Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Crème Vichyssoise au saumon fumé Côte de porc sautée charcutière Purée de pommes de terre Fromage et dessert	Quiche à l'oignon Poulet sauté Basquaise Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette Fromage et dessert	FORMULE COCKTAILS Cocktail au choix et ses amuse-bouches Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Café gourmand	FERME

Pour des raisons pédagogiques ou techniques, les menus indiqués peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Merci de votre compréhension.