



RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Talmouse en tricorne Navarin d'agneau Jardinière de légumes Fromage et dessert	<u>Menu Saveurs des Terroirs</u> Velouté Dubarry au saumon mariné tresse de parmesan Civet de marcassin Gnocchi de pommes de terre Plateau de fromages et dessert	Potage saint-Germain Médaille de porc en croûte de champignons Jardinière de légumes Fromage et dessert	FERME
Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Talmouse en tricorne Navarin d'agneau Jardinière de légumes Fromage et dessert	<u>Menu Gourmet</u> Huîtres chaudes Filet de sole aux écrevisses Ecrasé de potimarron Salmi de pintade Spätzle et champignons Plateau de fromages et dessert	FERME	Feuilleté aux moules Sole meunière Flan de carottes Pommes à l'anglaise Fromage et dessert
Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Talmouse en tricorne Navarin d'agneau Jardinière de légumes Fromage et dessert	Quiche Curry d'agneau Riz madras Fromage et dessert	<u>FORMULE COCKTAILS</u> Cocktail au choix et ses amuse-bouches Fricassée de volaille, petits légumes glacés Café gourmand	Potage Parmentier Curry d'agneau Riz Madras Fromage et dessert
Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Crêpes aux champignons Darne de saumon grillée Beurre maître d'hôtel Flan de carottes Fromage et dessert	<u>Menu Saveurs des Terroirs</u> Médaille de lotte aux poireaux sauce safranée Côtes d'agneau grillées pesto de tomates séchées Méli-mélo de légumes Plateau de fromages et dessert	Crème Dubarry Darne de saumon pochée sauce Hollandaise Panaché de légumes Fromage et dessert	FERME

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