



N&B

RESTAURANT D'APPLICATION « LE SAINT HONORAT » MENUS DU MOIS DE JANVIER 2026

Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	
S e m a i n e 2	Feuilleté aux moules Truite meunière Pommes persillées Fromage et dessert	Menu Gourmet Velouté Dubarry au saumon mariné tresse de parmesan Escabèche de Maquereaux Civet de marcassin Gnocchis de pommes de terre Plateau de fromages et dessert	Omelette Lorraine Fricassée de volaille à l'ancienne Petits légumes glacés Fromage et dessert	FERME
S e m a i n e 3	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
S e m a i n e 4	Feuilleté aux moules Truite meunière Pommes persillées Fromage et dessert	Menu Saveurs des Terroirs Filets de sole aux écrevisses Ecrasé de potimarron Salmi de pintade Spätzle et champignons Plateau de fromages et dessert	FERME	Tartare de saumon et toasts Médailon de lotte à l'Américaine Riz pilaf Chou romanesco Fromage et dessert
S e m a i n e 5	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
S e m a i n e 6	Feuilleté aux moules Truite meunière Pommes persillées Fromage et dessert	Tartare de saumon et toasts Médailon de lotte à l'Américaine Riz pilaf Chou romanesco Fromage et dessert	FORMULE COCKTAILS Cocktail au choix et ses amuse-bouches Escalope de saumon grillé / Pommes vapeur Café gourmand	FORMULE COCKTAILS Cocktail au choix et ses amuse-bouches Fricassée de volaille à l'ancienne Café gourmand
S e m a i n e 7	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
S e m a i n e 8	Crêpes aux champignons Côte de porc charcutière Ecrasé de pommes de terre Carottes glacées Fromage et dessert	Menu Gourmet Médailon de lotte aux poireaux Brouillade Basquaise sablé de parmesan Côte d'agneau grillé et pesto de tomates Plateau de fromages et dessert	Ficelle Picarde Faux-filet grillé sauce Béarnaise Pommes Pont-neuf Fromage et dessert	Crème Dubarry Darne de saumon poché sauce Hollandaise Panaché de légumes Fromage et dessert
S e m a i n e 9				
S e m a i n e 10				

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