N&B

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

	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Semaine 45	Gnocchi à la romaine fondue de tomate Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Fromage et dessert	Velouté de potimarron châtaigne et noisette Carré d'agneau rôti Gratin de pommes de terre Tomate Provençale Fromage et dessert	**FORMULE COCKTAILS** Cocktail au choix et ses amuse-bouches Daube de bœuf Bourguignonne / Polenta Dessert du jour	**FORMULE COCKTAILS** Cocktail au choix et ses amuse-bouches Filet de daurade aux artichauts Dessert du jour
	Mardi 10	**Mercredi 11**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Semaine 46	Potage Saint-Germain Sauté de veau aux olives Jardinière de légumes Fromage et dessert	FERIE	***Menu Saveurs des Terroirs*** Velouté de potimarrons foie gras, châtaigne et noisette Tarte fine de maquereau oignon et fenouil confit Plateau de fromages et dessert	FERME
	Mardi 17	**Mercredi 18**	**Jeudi 19**	**Vendredi 20**
Semaine 47	FERME	***Menu Gourmet*** Tians de légumes confits "façon" pissaladière Lotte à l'Américaine Cannellonis d'épaule d'agneau braisée Plateau de fromages et dessert	Potage Saint-Germain Sauté de veau aux olives Jardinière de légumes Fromage et dessert	Feuilleté aux moules Sole meunière Flan de carottes / Pommes à l'anglaise Fromage et dessert
	Mardi 24	**Mercredi 25**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Semaine 48	Gougère au fromage Coquelet rôti au thym Pommes rissolées à l'ail Tomate Provençale Fromage et dessert	Potage Saint-Germain Aïoli Fromage et dessert	**FORMULE COCKTAILS** Cocktail au choix et ses amuse-bouches Sauté de veau aux olives / Jardinière de légumes Dessert du jour	**FORMULE COCKTAILS** Cocktail au choix et ses amuse-bouches Sole meunière Flan de carottes / pommes à l'anglaise Dessert du jour

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

Mise à jour au 06/10/2026