

	Entrée	Plat	Dessert
<b>Mardi 2 Nov</b>	Velouté de poireau au curry	Roti de porc aux pommes	Verrine tarte au citron
<b>Jeudi 4 Nov</b>	salade de betteraves, pommes et noix	Poulet en croute de noisette et sa fondue de poireau aux agrumes.	Croustade aux pommes
<b>Lundi 8 nov</b>	Verrine créative salée	Filet de rouget, purée de butternut, fenouil aux agrumes	Financiers
<b>Mardi 9 Nov</b>	Éclair au thon	Roulé de dinde aux champignons et risotto	Profiterolles
<b>Mardi 16 nov</b>	Velouté de potiron à la truffe	Dos de saumon à l'aneth et pommes de terre sautées	Mi cuit à la crème de marrons
<b>Jeudi 18 nov</b>	Brique roquefort tomates cerise	aiguillettes de canard à l'orange et mousseline de butternut	Clafoutis aux figues
<b>Mardi 23 nov</b>	Celeri remoulade	Dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondu de légumes	Mi cuit au chocolat
<b>Jeudi 25 nov</b>	Velouté de petits pois à la menthe	Roulé de dinde aux champignons et risotto	Verrine pommes cannelle façon crumble
<b>Mardi 7 dec</b>	Carpaccio de thon et émulsion aux agrumes	Poulet en croute de noisette et sa fondue de poireau aux agrumes.	Bûche de Noël
<b>Jeudi 9 dec</b>	Macarons salés au saumon	Filet de dorade, émulsion à l'huile de noix , champignons rôtis	Macarons framboises litchi
<b>Mardi 14 dec</b>	Poivrons farcis au thon	Foie gras poêlé, purée de pomme à la cannelle, et purée grand chef	Croustade de pommes au cognac
<b>Jeudi 16 dec</b>	Macarons salés au foie gras	Filet de rouget, purée de butternut, fenouil aux agrumes	Macarons chocolat