

## ★ MENU D'AUTOMNE ★

	<i>Le Déjeuner</i>	<i>Le Dîner</i>
<i>Lundi</i> 1470 cal. Petit-déjeuner compris	Le Gâteau de Fromage Frais ★ Le Petit Chou Farci ★ L'Île Flottante à la Verveine	La Salade Piémontaise de Poulpe ★ Le Bar Poché dans un Thé d'Herbes ★ Le Clafoutis à la Framboise
<i>Mardi</i> 1240 cal. Petit-déjeuner compris	Le Rouleau de Printemps aux Légumes Croquants ★ Le Bœuf de Race Cuit sur les Braises, Jus de Rôti ★ Le Zéphyr au Café	La Soupe Glacée au Melon de Coteau ★ Le Filet de Daurade Royale à la Crème de Haricots ★ La Gelée Piña Colada
<i>Mercredi</i> 1355 cal. Petit-déjeuner compris	L'Œuf Poché Champêtre ★ Le Pigeonneau des Landes au Céleri Doux et Figues Violettes ★ La Tarte aux Fraises Gariguettes	Les Poireaux Grillés, Pommes de Terre Rôties Bouillon au Maïs Praslin ★ Le Pavé de Cabillaud Rafrâichi aux Agrumes ★ La Soupe de Mangue au Citron
<i>Jeudi</i> 1375 cal. Petit-déjeuner compris	La Tarte Feuilletée aux Champignons et Asperges Vertes ★ Le Suprême de Volaille aux Herbes ★ L'Eclair à la Pomme Granny Smith	La Crème de Châtaignes ★ La Blanquette de Lotte au Safran ★ Le Tiramisu aux Framboises
<i>Vendredi</i> 1320 cal. Petit-déjeuner compris	La Belle Courgette Préparée en Salade, Olives et Anchois ★ Les Poissons de Roche sur un Bouillon Tomaté, Pomme de Terre « Fine Gueule » ★ La Nage de Rhubarbe	La Salade de Champignons de Paris à la Pomme et au Céleri (p 192) ★ Le Merlu de Ligne Cuisiné en Bourride ★ Le Crémeux Vanille au Caramel
<i>Samedi</i> 1550 cal. Petit-déjeuner compris	Le Ceviche de Daurade Royale ★ Le Cassoulet « Sans Pêché » d'Eugénie ★ Le Riz à l'Impératrice	Le Velouté de Cèpes ★ Le Filet de Merlan Cuit Vapeur Façon Grenobloise ★ La Tarte Meringuée au Citron
<i>Dimanche</i> 1330 cal. Petit-déjeuner compris	Le Carpaccio de Champignons, Vinaigrette à la Verveine ★ Le Couscous Royal ★ Le Crumble de Fraises	La Salade Tiède de Volaille Thaï « Landaise » ★ Le Poisson de Pêche Locale, Sauce Matelote ★ L'Ananas Poché, Glace aux Epices