



Restaurant d'Application Occitanie

Menus de l'année 2020-2021

Sous réserve de modification dues à des contraintes d'arrivage

SEMAINE 39 - du 21 au 25 sept 2020				SEMAINE 40 - du 28 sept au 2 oct 2020					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro			LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3
21.09	Salade de jeunes pousses et ses apprêts *** Jambonnette de volaille du Gers sautée aux petits légumes *** Gratin de fruits frais, chasselas de Moissac au Floc		FERME		28.09	Salade de jeunes pousses et ses apprêts *** Jambonnette de volaille du Gers sautée aux petits légumes *** Gratin de fruits frais et chasselas de Moissac au Floc		Tartare de légumes au chèvre frais *** Truite « étuvée », Duxelles et cèpes *** Magret de canard rôti, sauce aigre, polenta aux fruits sec *** Millefeuille double, vanille et pommes	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR			MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR		
22.09	Rillettes aux deux saumons, mesclun au céleri croquant *** Cuisse de pintade farcie, jus court, écrasé de pomme de terre et cèpes *** Tarte fine aux figues, caramel de banyuls, glace vanille		FERME		29.09	Escalope de foie gras de canard grillée figue rôtie au floc *** Dos de sandre aux girolles, petit épeautre *** Tarte fine aux poires, glace vanille, sauce caramel au beurre salé		FERME	
MERCREDI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCREDI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
23.09	Gaspacho Andalou *** Blanquette de volaille entre tradition et maintenant *** Tourbillon d'agrumes, sablée noisette et sorbet yuzu		Carpaccio de canard au basilic, foie gras au sel, et crème à la Noix du Périgord *** Jambonnette de volaille, 2 cuissons, petits légumes et girolles *** Amandine figues et caramel de Floc de Gascogne, glace vanille		30.09	Panzotti aux champignons d'automne, Stracciatella *** Filet de canette, céleri rave, mûre et jus corsé *** Tarte tatin, glace vanille		Carpaccio de canard au basilic, foie gras au sel, et crème à la Noix du Périgord *** Jambonnette de volaille, 2 cuissons, petits légumes et girolles *** Amandine figues et caramel de Floc de Gascogne, glace vanille	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR
24.09	Rillettes aux deux saumons, mesclun au céleri croquant *** Cuisse de pintade farcie, jus court, écrasé de pomme de terre et cèpes *** Tarte fine aux figues, caramel de banyuls, glace vanille		Poêlée de champignons à l'œuf *** Pavé de thon, caviar d'aubergines et compoté d'oignons aux olives *** Filet de canette, panais et figues rôties *** Poire rôtie, crumble de noisette et mousse mascarpone à l'anis		01.10	Escalope de foie gras de canard grillée figue rôtie au floc *** Dos de sandre aux girolles, petit épeautre *** Tarte fine aux poires, glace vanille, sauce caramel au beurre salé		Bisque crémeuse, fenouil et gambas aux graines *** Viennoise de lieu jaune, carottes fanes *** Filet de veau, Gratin de pommes de terre aux cèpes et épinards *** Figs rôties au miel, mousse de ricotta à la vanille, crumble	
VENDREDI	19€	M. Gennari / Tpro	36€	M. Cassi / 1TS	VENDREDI	19€	M. Gennari / Tpro	36€	M. Cassi / 1TS
25.09	Crème de châtaigne au foie gras *** Méli-Mélo de poissons façon Waterzoï *** Tarte fine aux figues et caramel de Floc de Gascogne, glace vanille (revisitée)		MEB : Ailerons de canard laqué sur un socle de Butternut glacé. E : Simple salade de cou farci / fritons / foie gras mi-cuit. P : Bûche automnale de sole, duo de sauce vin blanc / à l'encre. V : Finger de canard sauce fruits rouges, marmite de légumes glacé D : Tartelette framboise meringuée		02.10	Crème de châtaigne au foie gras *** Méli-Mélo de poissons façon Waterzoï *** Tarte fine aux figues et caramel de Floc de Gascogne, glace vanille (revisitée)		MEB : Ailerons de canard laqué sur un socle de Butternut glacé. E : Simple salade de cou farci / fritons / foie gras mi-cuit. P : Bûche automnale de sole, duo de sauce vin blanc / à l'encre. V : Finger de canard sauce fruits rouges, marmite de légumes glacé D : Tartelette framboise meringuée	

SEMAINE 41 - du 5 au 9 oct 2020					SEMAINE 42 - du 12 au 16 oct 2020				
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3
05.10	Salade pastorale aux croquants de Saint-Jacques en marinade de soja *** Loup grillé sur peau, infusion de coquillages à la muscade râpée *** Crumble de la reine des reinettes et sa glace à la vanille Bourbon		Tartare de légumes au chèvre frais *** Truite « étuvée », Duxelles et cèpes *** Magret de canard rôti, sauce aigre, polenta aux fruits sec *** Millefeuille double, vanille et pommes		12.10	Salade pastorale aux croquants de Saint-Jacques en marinade de soja *** Loup grillé sur peau, infusion de coquillages à la muscade râpée *** Crumble de la reine des reinettes et sa glace à la vanille Bourbon		Tartare de légumes au chèvre frais *** Truite « étuvée », Duxelles et cèpes *** Magret de canard rôti, sauce aigre, polenta aux fruits sec *** Millefeuille double, vanille et pommes	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR			MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR		
06.10	Œuf parfait en meurette et pleurotes *** Mignon d'agneau au sautoir, échalote confite, quinoa coriandre citron *** Nougat glacé : miel gingembre et citron confit		FERME		13.10	Œuf parfait aux cèpes *** Pavé de thon, riz vénéré, coulis de poivron *** Crumble aux pommes et caramel au beurre salé, glace vanille		FERME	
MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
07.10	Crèmeux de mozzarella, tomates de couleurs (revisitée) *** Filet de lotte, artichaut, oignon et olive verte *** Comme une Pavlova poire		Poêlée de champignons à l'œuf cassé, parmesan, jambon et crème persillade *** Selle d'agneau aux noisettes Chutney de pommes tomates, et jus corsé *** RPP crumble, chocolat et températures		14.10	Rillettes de canard, gaufre de haricots tarbais *** Poulpe grillé, fenouil, pommes de terre et lard *** Savarin exotique, granité citron, ananas caramélisé.		Poêlée de champignons à l'œuf cassé, parmesan, jambon et crème persillade *** Selle d'agneau aux noisettes Chutney de pommes tomates, et jus corsé *** RPP crumble, chocolat et températures	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR
08.10	Œuf parfait en meurette et pleurotes *** Mignon d'agneau au sautoir, échalote confite, quinoa coriandre citron *** Nougat glacé : miel gingembre et citron confit		Filet de rouget en tapenade, spaghetti de courgette *** Risotto à l'encre de seiche, poulpe et lard *** Magret de canard à l'orange sanguine, betterave et poire *** Larme chocolat, fruits rouges		15.10	Œuf parfait aux cèpes *** Pavé de thon, riz vénéré, coulis de poivron *** Crumble aux pommes et caramel au beurre salé, glace vanille		Velouté de châtaigne, foie gras, ricotta et pancetta *** Homard, courgettes et citron confit *** Filet mignon de porc, polenta, chutney et carottes *** Chocolat, praliné et crèmeux citron	
VEND	19€	M. Gennari / Tpro	36€	M. Cassi / 1TS	VEND	19€	M. Gennari / Tpro		
09.10	Bisque d'étrilles au piment d'Espelette, quenelle de merlan au safran. *** Filet de canette de Barbarie sauce au floc de Gascogne, écrasée de panais, cèpes sautés, billes de potimarron et cylindres de pommes de terre *** Eventail de poire pochée au vin rouge et épices, glace à la cannelle et craquant au miel et anis		MEB : Ailerons de canard laqué sur un socle de Butternut glacé. E : Simple salade de cou farci / fritons / foie gras mi-cuit. P : Bûche automnale de sole, duo de sauce vin blanc / à l'encre. V : Finger de canard sauce fruits rouges, marmite de légumes glacé D : Tartelette framboise meringuée		16.10	Bisque d'étrilles au piment d'Espelette, quenelle de merlan au safran. *** Filet de canette de Barbarie sauce au floc de Gascogne, écrasée de panais, cèpes sautés, billes de potimarron et cylindres de pommes de terre *** Eventail de poire pochée au vin rouge et épices, glace à la cannelle et craquant au miel et anis		FERME	

SEMAINE 43 - VACANCES DE TOUSSAINT

SEMAINE 44 - VACANCES DE TOUSSAINT

SEMAINE 45 - du 2 au 6 nov 2020

DATE	MIDI	SOIR
LUNDI	19€ M. Gubian / 1pro	
02.11	Crème de potiron aux huitres et aux poireaux *** Magret de canard en croûte d'épices sur une tatin de pommes Golden, salade d'herbettes et jus corsé au Banyuls *** Feuilleté tiède à la crème d'amande, glace caramel aux éclats de nougatine	FERME
MARDI	19€ M. Ribat / TSTHR	
03.11	Saint-Jacques à la plancha, poireaux et citron confit *** Fricassée de volaille aux petits légumes et girolles *** Crumble aux pommes et caramel au beurre salé, glace vanille	FERME
MERCUR	19€ M. Ribat / Chef de rang	25€ M. Gennari / Tpro
04.11	Petite rillettes aux deux saumons, gaufre au saumon fumé *** Carré d'agneau, petits légumes *** Paris Brest, crème mascarpone	Petit tour en Espagne ; chorizo, moules, Xérès y pan con tomate *** Volaille et veau comme un tagine, millas et piquillos *** Déclinaison gourmande
JEUDI	19€ M. Raynier / TSTHR	36€ M. Reversade / MC Som
05.11	Saint-Jacques à la plancha, poireaux et citron confit *** Fricassée de volaille aux petits légumes et girolles *** Crumble aux pommes et caramel au beurre salé, glace vanille	Raviole de grenouille et escargot *** Dos de bar sauté, nuage de coquillages au cidre et brocoli *** Pavé de biche grand veneur, pommes duchesse, poire et céleri *** Buchette orange, chocolat amer
VEND	19€ M. Gennari / Tpro	36€ M. Cassi / 1TS
06.11	Grosses crevettes et asperges vertes croustillantes, sauce thaïlandaise *** Pavé de biche façon Grand Veneur, pommes croquettes, poire pochée au vin rouge, purée de céleri *** Profiteroles au chocolat	MEB : Ailerons de canard laqué sur un socle de Butternut glacé. E : Simple salade de cou farci / fritons / foie gras mi-cuit. P : Bûche automnale de sole, duo de sauce vin blanc / à l'encre. V : Finger de canard sauce fruits rouges, marmite de légumes glacé D : Tartelette framboise meringuée

SEMAINE 46 - du 9 au 13 nov 2020

DATE	MIDI	SOIR
LUNDI	19€ M. Gubian / 1pro	36€ Mme Brioual / 1TS3
09.11	Crème de potiron aux huitres et aux poireaux *** Magret de canard en croûte d'épices sur une tatin de pommes Golden, salade d'herbettes et jus corsé au Banyuls *** Feuilleté tiède à la crème d'amande, glace caramel aux éclats de nougatine	Rillettes de saumon et légumes à la grecque *** Filet de dorade, tarte fine aux légumes confits, coulis tomate basilic *** Pavé de cerf sauce poivrade, raviole de céleri et noisettes *** Savarin framboise basilic, crémeux à la vanille
MARDI	19€ M. Ribat / TSTHR	
10.11	Palourdes farcies aux pistaches *** Mignon d'agneau au sautoir, échalote confite, quinoa coriandre citron *** Poêlée de fruits de saison : granny, poire, ananas, banane, clémentines	FERME
MERCUR		
11.11		FERIE
JEUDI	19€ M. Raynier / TSTHR	36€ M. Reversade / MC Som
12.11	Palourdes farcies aux pistaches *** Mignon d'agneau au sautoir, échalote confite, quinoa coriandre citron *** Poêlée de fruits de saison : granny, poire, ananas, banane, clémentines	Velouté de Topinambour, ricotta, oignons nouveaux et pancetta *** Risotto aux fruits de mer *** Médaille et ris de veau, gnocchi, mini poireaux, butternut *** Tiramisu déstructuré, glace café
VEND	19€ M. Gennari / Tpro	36€ M. Cassi / 1TS
13.11	Grosses crevettes et asperges vertes croustillantes, sauce thaïlandaise *** Pavé de biche façon Grand Veneur, pommes croquettes, poire pochée au vin rouge, purée de céleri *** Profiteroles au chocolat	MEB : Rillettes de maquereau E : Trilogie de foie gras : carpaccio, royale de foie gras et mi-cuit P : Mille-feuille de sole et limande farcie au saumon et sa brunoise de légumes, écumes de coquillage. V : Parmentier de canard à la purée de patate douce, gastrique D : Déclinaison autour de la poire

SEMAINE 47 - du 16 au 20 nov dec 2020				SEMAINE 48 - du 23 au 27 nov 2020					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI			36€	Mme Brioual / 1TS3	LUNDI			36€	Mme Brioual / 1TS3
16.11	FERME		Rillettes de saumon et légumes à la grecque *** Filet de dorade, tarte fine aux légumes confits, coulis tomate basilic *** Pavé de cerf sauce poivrade, raviole de céleri et noisettes *** Savarin framboise basilic, crémeux à la vanille		23.11	FERME		Rillettes de saumon et légumes à la grecque *** Filet de dorade, tarte fine aux légumes confits, coulis tomate basilic *** Pavé de cerf sauce poivrade, raviole de céleri et noisettes *** Savarin framboise basilic, crémeux à la vanille	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA
17.11	Raviole de foie gras en crème douce de topinambours *** Filet de sole à l'orange, tagliatelles fraîches *** Poêlée de fruits de saison : granny, poire, ananas, banane, clémentines		Tarte légumes *** Thon et aubergines *** Râble de lapin farcis aux langoustines *** Bavarois aux poires		24.11	Haddock en carpaccio, chou blanc, noix *** Suprême de pigeonneau rôti et sa cuisse en pastilla *** Nougat glacé : miel gingembre et citron confit		Tarte légumes *** Thon et aubergines *** Râble de lapin farcis aux langoustines *** Bavarois aux poires	
MERCREDI	19€	M. Ribat / Chef de rang			MERCREDI	19€	M. Ribat / Chef de rang		
18.11	Daurade brûlée aux agrumes, fenouil *** Râble de lapin Viroflay *** Parfait glacé à la poire et crumble		FERME		25.11	Velouté de butternut, ricotta, cébette et miel *** Daurade sautée, fenouil et sauce agrumes *** Quatre quarts aux pommes façon tatin		FERME	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR		
19.11	Raviole de foie gras en crème douce de topinambours *** Filet de sole à l'orange, tagliatelles fraîches *** Poêlée de fruits de saison : granny, poire, ananas, banane, clémentines		Cannelloni de saumon fumé et magret de canard *** Saint Jacques en croûte d'orange et potimarron *** Tournedos façon Rossini, gaufres aux marrons *** Forêt Noire revisitée, sorbet griotte		26.11	Haddock en carpaccio, chou blanc, noix *** Suprême de pigeonneau rôti et sa cuisse en pastilla *** Nougat glacé : miel gingembre et citron confit		restaurant réservé soirée IRQUALIM	
VENDREDI	19€	M. Gennari / Tpro	36€	M. Cassi / 1TS	VENDREDI	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS
20.11	Palourdes farcies aux pistaches *** Avec le goût d'hier, une blanquette de veau aujourd'hui *** Poêlée de fruits de saison : granny, poire, ananas, banane, clémentines		MEB : Rillettes de maquereau E : Trilogie de foie gras : carpaccio, royale de foie gras et mi-cuit P : Mille-feuille de sole et limande farcie au saumon et sa brunoise de légumes, écumes de coquillage. V : Parmentier de canard à la purée de patate douce, gastrique D : Déclinaison autour de la poire		27.11	Palourdes farcies aux pistaches *** Avec le goût d'hier, une blanquette de veau aujourd'hui *** Poêlée de fruits de saison : granny, poire, ananas, banane, clémentines		MEB : Rillettes de maquereau E : Trilogie de foie gras : carpaccio, royale de foie gras et mi-cuit P : Mille-feuille de sole et limande farcie au saumon et sa brunoise de légumes, écumes de coquillage. V : Parmentier de canard à la purée de patate douce, gastrique D : Déclinaison autour de la poire	

SEMAINE 49 - du 30 nov au 4 dec 2020				SEMAINE 50 - du 7 au 11 dec 2020					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI			36€	Mme Brioual / 1TS3	LUNDI			36€	Mme Brioual / 1TS3
30.11	FERME		Gâteau de foie blond, sauce aux écrevisses *** Filets de rouget rôti, pressé de courgettes et aubergines, beurre blanc à l'anis *** Filet de veau rôti, pommes croquettes et salade de roquette *** Millefeuille « classique »		07.12	FERME		Gâteau de foie blond, sauce aux écrevisses *** Filets de rouget rôti, pressé de courgettes et aubergines, beurre blanc à l'anis *** Filet de veau rôti, pommes croquettes et salade de roquette *** Millefeuille « classique »	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA
01.12	Croustillant de St Jacques aux agrumes *** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes *** Coulant au chocolat noir, sorbet orange sanguine		Déclinaison autour de l'huitre *** Filet de truite sur lit de fenouil *** Longe de veau poêlé Choisy *** Assiette autour de la pomme		08.12	Croustillant de St Jacques aux agrumes *** Pot au feu de canard *** Sphère tout chocolat		Déclinaison autour de l'huitre *** Filet de truite sur lit de fenouil *** Longe de veau poêlé Choisy *** Assiette autour de la pomme	
MERCR	19€	M. Ribat / Chef de rang			MERCR				
02.12	Carpaccio de saint jacques et agrumes *** Selle d'agneau, pommes fondantes et coing *** Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace café		FERME		09.12	FERME		FERME	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR		
03.12	Croustillant de St Jacques aux agrumes *** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes *** Coulant au chocolat noir, sorbet orange sanguine		Œuf Bio, consommé de volaille et légumes croquants *** Médaillon de lotte au lard fumé, barigoule de topinambours *** Suprême de pigeon en croûte de cacao, céleris et jus corsé *** Tarte citron meringuée revisitée, sorbet verveine		10.12	Croustillant de St Jacques aux agrumes *** Pot au feu de canard *** Sphère tout chocolat		FERME	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS
04.12	Haddock en carpaccio, chou blanc, noix *** Pot au feu de canard *** Sphère tout chocolat		MEB : Rillettes de maquereau E : Trilogie de foie gras : carpaccio, royale de foie gras et mi-cuit P : Mille-feuille de sole et limande farcie au saumon et sa brunoise de légumes, écumes de coquillage. V : Parmentier de canard à la purée de patate douce, gastrique D : Déclinaison autour de la poire		11.12	Haddock en carpaccio, chou blanc, noix *** Pot au feu de canard *** Sphère tout chocolat		MEB : Aileron de volaille confit aux écorces d'agrumes E : Étrille en fine gelée et spiruline, moelleux coraillé dans un velouté P : Filet de lieu jaune en écaille de carottes et pain d'épices. V : Râbles de lapereaux farcis aux fruits secs, mini carré de lapin laqué, pomponette de chou vert, simple jus réduit. D : Raviolis d'ananas, sorbet litchi sur une gelée de menthe	

SEMAINE 51 - du 14 au 18 dec 2020			
DATE	MIDI		SOIR
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€ Mme Brioual / 1TS3
14.12.20	Lentilles du Puy cuisinées à la graisse de canard, escalope de foie gras salade d'herbes tendres *** Râble de lapin farci et sauté aux petits légumes *** Pompe de Reinettes, quenelles en duo		Gâteau de foie blond, sauce aux écrevisses *** Filets de rouget rôti, pressé de courgettes et aubergines, beurre blanc à l'anis *** Filet de veau rôti, pommes croquettes et salade de roquette *** Millefeuille « classique »
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€ M. Raynier / 2TSA
15.12.20	Escalope de foie de canard, lentilles béluga et crème au lard *** Suprême de pigeonneau rôti et sa cuisson en pastilla *** Pavlova fruits exotiques		Cromesquis de moules à la Villeroy *** Ravioles de saint Jacques aux poireaux *** Pot au feu *** Entremet chocolat cerises
MERCREDI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€ M. Gennari / Tpro
16.12.20	Carpaccio de magret et foie gras *** Bar de ligne, navet, émulsion bergamote et coulis de coriandre *** Le cappuccino en entremet		Petit tour en Espagne ; chorizo, moules, Xérès y pan con tomate *** Volaille et veau comme un tagine, millas et piquillos *** Déclinaison gourmande
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€ M Gennari / CDR
17.12.20	Escalope de foie de canard, lentilles béluga et crème au lard *** Suprême de pigeonneau rôti et sa cuisson en pastilla *** Pavlova fruits exotiques		Choux fleurs, langoustine, orange, vanille *** Foie gras poêlé en raviole ouverte, crème de topinambour *** St Pierre, fenouil, jus de veau, noisette *** Buchette à la châtaigne et au noix, glace à l'Armagnac
VENDREDI	19€	M. Gennari / Tpro	
18.12.20	Tartare de saumon et d'huitre aux pommes acidulées ***** Filet de cannette à l'orange, pommes Maxim's, endive meunière *** Allumettes au chocolat noir et clémentines		FERME

SEMAINE 52 - VACANCES DE NOEL

SEMAINE 53 - VACANCES DE NOEL

SEMAINE 1 - du 4 au 8 janv 2021				SEMAINE 2 - du 11 au 15 janv 2021					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI					LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3
04.01	FERME		FERME		11.01	Mesclun de légumes croquants et son huître chaude *** Pavé de cabillaud à l'unilatéral, haricots tarbais et chipirons en persillade *** Pain perdu aux poires caramélisées, lait d'amande moussoux et tuile noisette, sorbet fruits rouges		Ballotin de saumon mariné à la crème de tourteau *** Lotte rôtie, épinards et lard *** Mignon de porc aux pruneaux, purée de choux fleur *** Foret noire	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TS2	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA
05.01	Noix de saint jacques, endives cuites et crues *** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes *** Galette des rois à partager, crème Tonka		Cromesquis de moules à la Villeroy *** Ravioles de saint Jacques aux poireaux *** Pot au feu *** Entremet chocolat cerises		12.01	Noix de saint jacques, endives cuites et crues *** Pot au feu de canard *** Sphère tout chocolat		Saint Jacques et Potiron *** Filet de bar rôti, pommes de terre, huitres et noisettes *** Filet de veau rôti aux morilles, garniture de trois choux *** Pavlova aux fruits exotiques	
MERCUR			25€	M. Gennari / Tpro	MERCUR			25€	M. Gennari / Tpro
06.01	FERME		Raviole de foie gras et crème de cèpes, jus au floc de Gascogne *** Magret de canard en croûte d'épices, sauce miel Tatin de navets et pomme purée *** Moelleux chocolat châtaigne et poire en confit ; mousse de marron		13.01	FERME		Raviole de foie gras et crème de cèpes, jus au floc de Gascogne *** Magret de canard en croûte d'épices, sauce miel Tatin de navets et pomme purée *** Moelleux chocolat châtaigne et poire en confit ; mousse de marron	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR		
07.01	Noix de saint jacques, endives cuites et crues *** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes *** Galette des rois à partager, crème Tonka		Menu à déterminer / élèves en examen blanc		14.01	Noix de saint jacques, endives cuites et crues *** Pot au feu de canard *** Sphère tout chocolat		FERME	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN - M. Gennari / Tpro	36€	M. Cassi / 1TS
08.01	Tartare de saumon et d'huître aux pommes acidulées **** Filet de cannette à l'orange, pommes Maxim's, endive meunière **** Allumettes au chocolat noir et clémentines		MEB : Aileron de volaille confit aux écorces d'agrumes E : Étrille en fine gelée et spiruline, moelleux coraillé dans un velouté P : Filet de lieu jaune en écaille de carottes et pain d'épices. V : Râbles de lapereaux farcis aux fruits secs, mini carré de lapin laqué, pomponette de chou vert, simple jus réduit. D : Raviolis d'ananas, sorbet litchi sur une gelée de menthe		15.01	Raviole de foie gras, bouillon mousseux de poule **** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes **** Croustillant yuzu		MEB : Aileron de volaille confit aux écorces d'agrumes E : Étrille en fine gelée et spiruline, moelleux coraillé dans un velouté P : Filet de lieu jaune en écaille de carottes et pain d'épices. V : Râbles de lapereaux farcis aux fruits secs, mini carré de lapin laqué, pomponette de chou vert, simple jus réduit. D : Raviolis d'ananas, sorbet litchi sur une gelée de menthe	

SEMAINE 3 - du 18 au 22 janv 2021				SEMAINE 4 - du 25 au 29 janv 2021					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3
18.01	Mesclun de légumes croquants, huître chaude *** Pavé de cabillaud à l'unilatéral, haricots tarbais et chipirons en persillade *** Pain perdu aux poires caramélisées, lait d'amande moussoux et tuile noisette, sorbet fruits rouges		Ballotin de saumon mariné à la crème de tourteau *** Lotte rôtie, épinards et lard *** Mignon de porc aux pruneaux, purée de choux fleur *** Foret noire		25.01	Escalope de foie gras sautée à la glace de Floc, feuilleté de reinettes *** Pavé de sandre rôti à la tapenade et piment doux, bouquet de jeunes légumes à la vapeur *** Fondant au chocolat et cerises Amaréna, crème glacée à la vanille Bourbon		Ballotin de saumon mariné à la crème de tourteau *** Lotte rôtie, épinards et lard *** Mignon de porc aux pruneaux, purée de choux fleur *** Foret noire	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA
19.01	Velouté de poireaux aux coques et saint jacques *** Parmentier de canard aux patates douces, tranchette de magret grillé *** Ananas rôti à la vanille, crème au vieux rhum, feuillet au caramel		Saint Jacques et Potiron *** Filet de bar rôti, pommes de terre, huitres et noisettes *** Filet de veau rôti aux morilles, garniture de trois choux *** Pavlova aux fruits exotiques		26.01	Raviole de foie gras, bouillon mousseux de poule *** Filet de canette à l'orange, pommes Maxim's *** Croustillant yuzu		Fricassée de légumes oubliés *** Turbot poché dans un bouillon de poule et gingembre *** Joue de bœuf braisée... lentement *** Savarin, mangue et passion	
MERC			25€	M. Gennari / Tpro	MERC			25€	M. Gennari / Tpro
20.01	FERME		Croustillant de langoustine aux agrumes et aux herbes *** Carré d'agneau en croûte verte, croquettes de pommes de terre et patate douce, cresson *** Mousse mangue au coulis de clémentine		27.01	FERME		Croustillant de langoustine aux agrumes et aux herbes *** Carré d'agneau en croûte verte, croquettes de pommes de terre et patate douce, cresson *** Mousse mangue au coulis de clémentine	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR			JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR		
21.01	Velouté de poireaux aux coques et saint jacques *** Parmentier de canard aux patates douces, tranchette de magret grillé *** Ananas rôti à la vanille, crème au vieux rhum, feuillet au caramel		FERME		28.01	Raviole de foie gras, bouillon mousseux de poule *** Filet de canette à l'orange, pommes Maxim's *** Croustillant yuzu		FERME	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS	VENDR	19€	M. Ribat / MAN - M. Gennari / Tpro	36€	M. Cassi / 1TS
22.01	Raviole de foie gras, bouillon mousseux de poule **** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes **** Croustillant yuzu		MEB : Aileron de volaille confit aux écorces d'agrumes E : Étrille en fine gelée et spiruline, moelleux coraillé dans un velouté P : Filet de lieu jaune en écaille de carottes et pain d'épices. V : Râbles de lapereaux farcis aux fruits secs, mini carré de lapin laqué, pomponette de chou vert, simple jus réduit. D : Raviolis d'ananas, sorbet litchi sur une gelée de menthe		29.01	Croustillant de langoustine aux agrumes **** Suprême de pintade Albufera, gratin de macaronis **** Pavlova fruits exotiques		Fondant de foie gras déstructuré par un bouillon de queue de bœuf *** Cannelloni de langoustine à l'embeurrée de choux, écume de bouillon de langoustine à l'eau de rose *** Jambonnette de volaille braisée à l'hypocras *** Déclinaison autour du chocolat ; sorbet persil, ganache chocolat, opaline, compotée de cassis	

SEMAINE 5 - du 1er au 5 fev 2021				SEMAINE 6 - du 8 au 12 fev 2021					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro		
01.02	Escalope de foie gras sautée à la glace de Floc de Gascogne, feuilleté de reinettes *** Pavé de sandre rôti à la tapenade et piment doux, bouquet de jeunes légumes à la vapeur *** Fondant au chocolat et cerises Amaréna, crème glacée à la vanille Bourbon		Jalousie mousseline de sole, beurre blanc à la ciboulette *** Pavé de cabillaud sauté, petite ratatouille et beurre aromatisé *** Filet de pintade rôti, chartreuse de chou au foie gras *** Aumônières poires et caramel		08.02	Ravioles de foie gras et son bouillon de poule à la truffe, tuile au comté *** « Partie de Mikado » d'agneau et de végétaux à dénouer avec les couverts *** Eventail de poire pochée au vin rouge et épices, glace à la cannelle et craquant au miel		FERME	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TS2	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA
02.02	Tartare de saumon et d'huitres aux pommes acidulées *** Filet de canette à l'orange, pommes Maxim's *** Pavlova fruits exotiques		Fricassée de légumes oubliés *** Turbot poché dans un bouillon de poule et gingembre *** Joue de bœuf braisée... lentement *** Savarin, mangue et passion		09.02	Croustillant de langoustine aux agrumes *** Suprême de pintade Albufera, gratin de macaronis *** Ananas rôti à la vanille, crème au vieux rhum, feuillet au caramel		Endive fondante au foie gras, sauce Soubise *** Dos de saumon, risotto aux herbes *** Blanquette de veau ... à l'ancienne *** Omelette Norvégienne	
MERCR			25€	M. Gennari / Tpro	MERCR			25€	M. Gennari / Tpro
03.02	FERME		Crème de carotte à l'orange, royale d'oignons rouges *** Suprême de pigeon, cuisse au vin rouge, patate douce et brochette mangue ananas *** Le Fénétra		10.02	FERME		Crème de carotte à l'orange, royale d'oignons rouges *** Suprême de pigeon, cuisse au vin rouge, patate douce et brochette mangue ananas *** Le Fénétra	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR			JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR		
04.02	Tartare de saumon et d'huitres aux pommes acidulées *** Filet de canette à l'orange, pommes Maxim's *** Pavlova fruits exotiques		FERME		11.02	Croustillant de langoustine aux agrumes *** Suprême de pintade Albufera, gratin de macaronis *** Ananas rôti à la vanille, crème au vieux rhum, feuillet au caramel		FERME	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN		
05.02	Croustillant de langoustine aux agrumes **** Suprême de pintade Albufera, gratin de macaronis **** Pavlova fruits exotiques		Fondant de foie gras déstructuré par un bouillon de queue de bœuf *** Cannelloni de langoustine à l'embeurrée de choux, écume de bouillon de langoustine à l'eau de rose *** Jambonnette de volaille braisée à l'hypocras *** Déclinaison autour du chocolat ; sorbet persil, ganache chocolat, opaline, compotée de cassis		12.02	A VOIR		FERME	

SEMAINE 7 - VACANCES D'HIVER

SEMAINE 8 - VACANCES D'HIVER

SEMAINE 9 - du 1er au 5 mars 2021				SEMAINE 10 - du 8 au 12 mars 2021					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro			LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3
01.03	Ravioles de foie gras et son bouillon de poule à la truffe, tuile au comté *** « Partie de Mikado » d'agneau et de végétaux à dénouer avec les couverts *** Eventail de poire pochée au vin rouge et épices, glace à la cannelle et craquant au miel		FERME		08.03	Consommé de homard et sa mousseline en raviole *** Emincé de lotte à l'armoricaine, bar grillé sur peau à la fondue de poireau, beurre blanc *** Kuign Amann aux pommes fondantes, glace caramel au sel de Guérande, quenelle de Chantilly à la vanille		Jalousie mousseline de sole, beurre blanc à la ciboulette *** Pavé de cabillaud sauté, petite ratatouille et beurre aromatisé *** Filet de pintade rôti, chartreuse de chou au foie gras *** Aumônières aux poires et caramel	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA
02.03	A voir		Endive fondante au foie gras, sauce Soubise *** Dos de saumon, risotto aux herbes *** Blanquette de veau ... à l'ancienne *** Omelette Norvégienne		09.03	A voir		Carpaccio bœuf sur Sablé parmesan *** Filet de sole crouste de basilic, pois cassés *** Magret de canard sauce aigre douce *** Cheese cake et macarons citron	
MERC			25€	M. Gennari / Tpro	MERC				
03.03	FERME		Huitres au champagne, en compotée de chouchou *** Les 3 petits cochons *** Sablé amande citron, crémeux au chocolat		10.03	FERME		FERME	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR			JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR		
04.03	A voir		FERME		11.03	A voir		FERME	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS
05.03	A VOIR		E : Fondant de foie gras déstructuré par un bouillon de queue de bœuf P : Cannelloni de langoustine à l'embeurrée de chou, écume de bouillon de langoustine à l'eau de rose. V : Jambonnette de volaille braisée à l'hypocras, D : Déclinaison autour du chocolat ; sorbet persil, ganache chocolat, opaline, compotée de cassis		12.03	A VOIR		E : Fondant de foie gras déstructuré par un bouillon de queue de bœuf P : Cannelloni de langoustine à l'embeurrée de chou, écume de bouillon de langoustine à l'eau de rose. V : Jambonnette de volaille braisée à l'hypocras, D : Déclinaison autour du chocolat ; sorbet persil, ganache chocolat, opaline, compotée de cassis	

SEMAINE 11 - du 15 au 19 mars 2021					SEMAINE 12 - du 22 au 26 mars 2021				
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3
15.03	Consommé de homard et sa mousseline en raviole *** Emincé de lotte à l'armoricaine, bar grillé sur peau à la fondue de poireau, beurre blanc *** Kuign Amann aux pommes fondantes, glace caramel au sel de Guérande, quenelle de Chantilly à la vanille		Jalousie mousseline de sole, beurre blanc à la ciboulette *** Pavé de cabillaud sauté, petite ratatouille et beurre aromatisé *** Filet de pintade rôti, chartreuse de chou au foie gras *** Aumônières aux poires et caramel		22.03	Poêlée de champignons de Paris à l'œuf cassé et au vieux jambon, crème d'ail *** Filet de veau aux légumes printaniers *** Paris-Brest		Marinière de coques au curry, œuf poché *** Pavé de saumon sauté sauce vin rouge *** Carré d'agneau rôti, petits pois, fèves et romarin *** Religieuse cerise griottes, et vanille	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA
16.03	A voir		Carpaccio bœuf sur Sablé parmesan *** Filet de sole croute de basilic, pois cassés *** Magret de canard sauce aigre douce *** Cheese cake et macarons citron		23.03	A voir		Avocat et saumon fumé *** Lotte rôti, endives *** Filet de veau rôti aux morilles, choux vert rouge et blanc *** Paris Brest revisité	
MERCR					MERCR				
17.03	FERME		FERME		24.03	FERME		FERME	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR			JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR		
18.03	A voir		FERME		25.03	A voir		FERME	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS
19.03	A VOIR		Petit pâté de Pézenas *** Raviole de tourteau rouille végétale arrosée de son coulis *** Mini carré agneau lardé à l'anchois de Collioure et croûte de basilic, gratin Bayaldi et jus corsé à la réglisse *** Arlette fraise litchis, oxalis et citron vert		26.03	A VOIR		Petit pâté de Pézenas *** Raviole de tourteau rouille végétale arrosée de son coulis *** Mini carré agneau lardé à l'anchois de Collioure et croûte de basilic, gratin Bayaldi et jus corsé à la réglisse *** Arlette fraise litchis, oxalis et citron vert	

SEMAINE 13 - du 29 mars au 2 avril 2021				SEMAINE 14 - du 6 au 9 avril 2021					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	36€	Mme Brioual / 1TS3	LUNDI				
29.03	Poêlée de champignons de Paris à l'œuf cassé et au vieux jambon, crème d'ail *** Filet de veau aux légumes printaniers *** Paris-Brest		Marinière de coques au curry, œuf poché *** Pavé de saumon sauté sauce vin rouge *** Carré d'agneau rôti, petits pois, fèves et romarin *** Religieuse cerise griottes, et vanille		05.04	FERIE		FERIE	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA
30.03	A voir		Avocat et saumon fumé *** Lotte rôti, endives *** Filet de veau rôti aux morilles, choux vert rouge et blanc *** Paris Brest revisité		06.04	A voir		Tartare de langoustines et mangues *** Maquereau aux aubergines *** Selle d'agneau farci aux herbes *** Millefeuille fraises pistache	
MERCUR					MERCUR				
31.03	FERME		FERME		07.04	FERME		FERME	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR			JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR		
01.04	A voir		FERME		08.04	A voir		FERME	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN		
02.04	A VOIR		Petit pâté de Pézenas *** Raviole de tourteau rouille végétale arrosée de son coulis *** Mini carré agneau lardé à l'anchois de Collioure et croûte de basilic, gratin Bayaldi et jus corsé à la réglisse *** Arlette fraise litchis, oxalis et citron vert		09.04	A VOIR		FERME	

SEMAINE 15 - du 12 au 16 avril 2021				SEMAINE 18 - du 3 au 7 mai 2021					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro			LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro		
12.04	Crème moussueuse de brocolis au curcuma *** Risotto aux fruits de mer et tomate confite, jus au basilic *** Ananas rôti, savarin au rhum, duo de crèmes légères, caramel aux épices		FERME		3.05	Crème moussueuse de brocolis au curcuma *** Risotto aux fruits de mer et tomate confite, jus au basilic *** Ananas rôti, savarin au rhum, duo de crèmes légères, caramel aux épices		FERME	
					Menu à confirmer // FERME MIDI ?				
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	M. Raynier / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR		
13.04	A voir		Tartare de langoustines et mangues *** Maquereau aux aubergines *** Selle d'agneau farci aux herbes *** Millefeuille fraises pistache		4.05	A voir		FERME	
MERCRI					MERCRI			25€	M. Gennari / Tpro
14.04	FERME		FERME		5.05	FERME		L'asperge et l'œuf *** Pastilla aux légumes, pois chiche et fenouil *** Mon Chery ce menu est à connotation végétarienne	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR			JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som
15.04	A voir		FERME		6.05	A voir		restaurant réservé soirée IRQUALIM	
VEND	19€	M. Ribat / MAN			VEND	19€	M. Ribat / MAN		
16.04	A VOIR		FERME		7.05	A VOIR		FERME	

SEMAINE 16 - VACANCES DE PAQUES

SEMAINE 17 - VACANCES DE PAQUES

SEMAINE 19 - du 10 au 14 mai 2021				SEMAINE 20 - du 17 au 21 mai 2021				
DATE	MIDI		DATE	DATE	DATE	DATE		
LUNDI				LUNDI				
10.05	FERME		FERME		17.05	FERME		
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR		MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR		
11.05	A VOIR		FERME		18.05	FERME		
MERCUR			25€	M. Gennari / Tpro	MERCUR		25€	M. Gennari / Tpro
12.05	FERME		L'asperge et l'œuf *** Pastilla aux légumes, pois chiche et fenouil *** Mon Chery ce menu est à connotation végétarienne		19.05	FERME		Huitres au champagne, en compotée de choux *** Les 3 petits cochons *** Sablé amande citron, crémeux au chocolat
JEUDI					JEUDI		36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR
13.05	FERME		FERME		20.05	Asperges vertes et blanches en royale *** Dorade Royale, fenouil, noisette et jus de veau *** Selle d'agneau et artichauts *** Fraises et rhubarbes		
VEND					VEND	19€	M. Ribat / MAN	
14.05	FERME		FERME		21.05	FERME		

SEMAINE 21 - du 24 au 28 mai 2021					SEMAINE 22 – du 31 mai au 4 juin 2021				
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro			LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro		
24.05			FERME		31.05			FERME	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR			MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR		
25.05			FERME		01.06			FERME	
MERCR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
26.05			Huitres au champagne, en compotée de choux *** Les 3 petits cochons *** Sablé amande citron, crémeux au chocolat		02.06				
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som - M Gennari / CDR
27.05			Asperges vertes et blanches en royale *** Dorade Royale, fenouil, noisette et jus de veau *** Selle d'agneau et artichauts *** Fraises et rhubarbes		03.06			Menu à déterminer	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	M. Cassi / 1TS
28.05					04.06				