



Restaurant d'Application Occitanie

Menus de l'année 2021-2021

Sous réserve de modification dues à des contraintes d'arrivage

SEMAINE 39 du 27 au 1er oct 2021					SEMAINE 40 du 4 au 8 oct 2021				
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	25€	M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	25€	M. Berthomieu / 1TS3
27.09	Salade de jeunes pousses et ses apprêts ***		FERME		04.10	Salade de jeunes pousses et ses apprêts ***		Opera de foie gras *** Mignon de porc, sauce gastrique, pommes Darphin *** Pièce montée de mini-profiteroles	
	Jambonnette de volaille du Gers sautée aux petits légumes ***					Jambonnette de volaille du Gers sautée aux petits légumes ***			
	Gratin de fruits frais, chasselas de Moissac au Floc					Gratin de fruits frais et chasselas de Moissac au Floc			
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	Mme Brioual / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	Mme Brioual / 2TSA
28.09	Rillettes aux deux saumons, mesclun au céleri croquant ***		FERME		05.10	Saint-Jacques à la plancha, poireaux et citron confit ***		FERME	
	Cuisse de pintade farcie, jus court, écrasé de pomme de terre et cèpes ***					Fricassée de volaille aux petits légumes et giroilles. ***			
	Tarte fine aux figues, caramel de banyuls, glace vanille					Mille-feuille aux pommes caramélisées, parfait caramel			
MERCRI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCRI	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
29.09	FERME		FERME		06.10	FERME		FERME	
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
30.09	Rillettes aux deux saumons, mesclun au céleri croquant ***		FERME		07.10	Saint-Jacques à la plancha, poireaux et citron confit ***		FERME	
	Cuisse de pintade farcie, jus court, écrasé de pomme de terre et cèpes ***					Fricassée de volaille aux petits légumes et giroilles. ***			
	Tarte fine aux figues, caramel de banyuls, glace vanille					Mille-feuille aux pommes caramélisées, parfait caramel			
VEND	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS	VEND	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS
01.10	FERME		Salade de cou farci/fritons/FG ***		08.10	Salade MCB ***		Salade de cou farci/fritons/FG ***	
			Bûche automnale de sole, sauce au vin blanc ***			Darne de saumon grillée sauce hollandaise et légumes vapeur ***		Bûche automnale de sole, sauce au vin blanc ***	
			Finger de canard, croute de noisettes, sauce aux fruits rouges ***			Tarte fine aux pommes, crème glacée		Finger de canard, croute de noisettes, sauce aux fruits rouges ***	
			Tartelette framboise, choco blanc, meringue					Tartelette framboise, choco blanc, meringue	

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	25€	M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	25€	M. Berthomieu / 1TS3
11.10	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		Opera de foie gras *** Mignon de porc, sauce gastrique, pommes Darphin *** Pièce montée de mini-profiterolles		18.10	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		Opera de foie gras *** Mignon de porc, sauce gastrique, pommes Darphin *** Pièce montée de mini-profiterolles	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	Mme Brioual / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	Mme Brioual / 2TSA
12.10	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		Velouté de topinambours, effiloché de magret au miel *** Filet de truite saumonée, compotée de fenouil et sauce vierge *** Joue de bœuf braisée au vin rouge, panais, pak choi, carotte *** Brioche en pain perdu, figue pochée, mousse à la figue et glace rhubarbe		19.10	Œuf parfait aux cèpes *** Pavé de thon, riz vénéré, coulis de poivron *** Crumble aux pommes et caramel au beurre salé, glace vanille		Ceviche de limande, baies roses, coriandre et avocat *** Roulé de sole au chorizo, risotto au parmesan, pesto de roquette *** Joue de porc confite au saté, crémeux de carottes *** Cheesecake à la mangue, tartare et coulis	
MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
13.10	Panzotti aux champignons d'automne, Stracciatella *** Blanquette de volaille entre tradition et maintenant *** Comme une Pavlova au poire		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 aux framboises, caramel de Floc de Gascogne, glace vanille		20.10	Poêlée de champignons à l'œuf cassé, parmesan, jambon et crème persillée *** Filet de canette, cèleri rave, mûre et jus corsé *** Amandine aux framboises, caramel de Floc de Gascogne, 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 aux framboises, 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
14.10	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		Poêlée de champignons à l'œuf cassé *** 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		21.10	Œuf parfait aux cèpes *** Pavé de thon, riz vénéré, coulis de poivron *** Crumble aux pommes et caramel au beurre salé, glace vanille		Bisque crémeuse, fenouil et gambas aux graines *** Viennoise de lieu jaune, carottes fanes *** Filet de veau, chasselas, butternut et trompette de la mort *** Figs rôties au miel, mousse de ricotta à la vanille, crumble OFFRE AFTER WORK AU SALON CAPITOLE AUSSI	
VEND	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS	VEND	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS
15.10	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		Salade de cou farci/fritons/FG *** Bûche automnale de sole, sauce au vin blanc *** Finger de canard, croute de noisettes, sauce aux fruits rouges *** Tartelette framboise, choco blanc, meringue		22.10	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		Ceviche de limande, baies roses, coriandre et avocat *** Roulé de sole au chorizo, risotto au parmesan, pesto de roquette *** Joue de porc confite au saté, crémeux de carottes *** Cheesecake à la mangue, tartare et coulis	

SEMAINE 43 - VACANCES DE TOUSSAINT

SEMAINE 44 - VACANCES DE TOUSSAINT

SEMAINE 45 du 8 au 12 nov 2021
SEMAINE 46 du 15 au 19 nov 2021

DATE	MIDI	SOIR	DATE	MIDI	SOIR
LUNDI	19€ M. Gubian / 1pro	25€ M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€ M. Gubian / 1pro	25€ M. Berthomieu / 1TS3
08.11	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	15.11	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	Craquant de Champignon aux coquillages et bacon *** Buche automnale de sole *** Tatin de Lapereau à l'embeurrée de choux *** Gratin de fruits frais au Baume de Venise
MARDI	19€ M. Ribat / TSTHR	36€ Mme Brioual / 2TSA	MARDI	19€ M. Ribat / TSTHR	36€ Mme Brioual / 2TSA
09.11	Palourdes farcies aux pistaches *** Mignon d'agneau au sautoir, échalote confite, quinoa coriandre citron *** Poêlée de fruits de saison : granny, poire, ananas, banane, clémentines	Jardinière de légumes glacés, sauce hollandaise *** Risotto aux coques et poireaux, tuile de parmesan *** Pavé de kangourou, pdt pont neuf, sauce poivre *** Bavarois à la poire et chocolat	16.11	Raviole de foie gras en crème douce de topinambours *** Filet de saint pierre, coulis de poivron et gnocchis *** Nougat glacé : miel gingembre et citron confit	Jardinière de légumes glacés, sauce hollandaise *** Risotto aux coques et poireaux, tuile de parmesan *** Pavé de kangourou, pdt pont neuf, sauce poivre *** Bavarois à la poire et chocolat
MERCR	19€ M. Ribat / Chef de rang	25€ M. Gennari / Tpro	MERCR	19€ M. Ribat / Chef de rang	25€ M. Gennari / Tpro
10.11	Raviole de foie gras et crème de cèpes, jus au floc de Gascogne *** Filet de lotte, artichaut, oignon et olive verte *** Tarte tatin, glace vanille	Poêlée de champignons à l'oeuf cassé, parmesan, jambon et crème persillade *** Selle d'agneau aux noisettes Chutney de pommes tomates, et jus corsé *** RPP crumble, chocolat et températures	17.11	Rillettes de canard, gaufre de haricots tarbais *** Suprême de pigeon exotique, cuisse au vin rouge *** Sablé amande citron, crémeux au chocolat et marmelade clémentine	Poêlée de champignons à l'oeuf 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	JEUDI	19€ M. Raynier / TSTHR	36€ M. Reversade / MC Som
11.11	FERME	FERME	18.11	Raviole de foie gras en crème douce de topinambours *** Filet de saint pierre, coulis de poivron et gnocchis *** Nougat glacé : miel gingembre et citron confit	RESTAURANT D'APPLICATION MAIS AFTER WORK
VEND	19€ M. Gennari / Tpro	36€ Mme Brioual / 1TS	VEND	19€ M. Gennari / Tpro	36€ Mme Brioual / 1TS
12.11	Salade de lentilles, œuf cassé *** Fricassée de volaille à l'ancienne, riz créole *** Crème brûlée	Ceviche de limande, baies roses, coriandre et avocat *** Roulé de sole au chorizo, risotto au parmesan, pesto de roquette *** Joue de porc confite au saté, crémeux de carottes *** Cheesecake à la mangue, tartare et coulis	19.11	Aumonière de coquillages, sauce vin blanc *** Entrecôte double, sauce Béarnaise, pommes Pont Neuf *** Crémeux de citron et crumble	Ceviche de limande, baies roses, coriandre et avocat *** Roulé de sole au chorizo, risotto au parmesan, pesto de roquette *** Joue de porc confite au saté, crémeux de carottes *** Cheesecake à la mangue, tartare et coulis

SEMAINE 47 - du 16 au 20 nov dec 2020				SEMAINE 48 - du 23 au 27 nov 2020					
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	25€	M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	25€	M. Berthomieu / 1TS3
22.11	FERME		Craquant de Champignon aux coquillages et bacon ***		29.11	FERME		Craquant de Champignon aux coquillages et bacon ***	
			Buche automnale de sole ***					Buche automnale de sole ***	
			Tatin de Lapereau à l'embeurrée de choux ***					Tatin de Lapereau à l'embeurrée de choux ***	
			Gratin de fruits frais au Baume de Venise					Gratin de fruits frais au Baume de Venise	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	Mme Brioual / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	Mme Brioual / 2TSA
23.11	Haddock en carpaccio, chou blanc, noix *** Longe de veau simplement poêlée, légumes anciens *** Nougat glacé : miel gingembre et citron confit		Crème de potiron, espuma aux noisettes ***		30.11	Œuf parfait en meurette et pleurotes *** Filet de sole à l'orange, tagliatelles fraîches *** Allumettes au chocolat noir et clémentines		Crème de potiron, espuma aux noisettes ***	
			Tataki de thon rouge, sésame et fève de soja, mayonnaise wasabi ***					Tataki de thon rouge, sésame et fève de soja, mayonnaise wasabi ***	
			Cromesquis de canard, vitelottes, jus au thym ***					Cromesquis de canard, vitelottes, jus au thym ***	
			Moelleux aux dattes, diplomate à la vanille, sauce caramel					Moelleux aux dattes, diplomate à la vanille, sauce caramel	
MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
24.11	Petite rillettes aux deux saumons, gaufre au saumon fumé ***		Petit tour en Espagne ; chorizo, moules, Xéres y pan con tomate ***		01.12	Œuf, lentilles vertes et écrevisses ***		Petit tour en Espagne ; chorizo, moules, Xéres y pan con tomate ***	
	Carré d'agneau, petits légumes ***		Volaille et veau comme un tagine, millas et piquillos ***			Pavé de bœuf, légumes de saison ***		Volaille et veau comme un tagine, millas et piquillos ***	
	Soufflé au chocolat, liqueur et crumble de fruits		Déclinaison gourmande du chocolat			Mille-feuille		Déclinaison gourmande du chocolat	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	67€	SOIREE CHAMPAGNE
25.11	Haddock en carpaccio, chou blanc, noix *** Longe de veau simplement poêlée, légumes anciens *** Nougat glacé : miel gingembre et citron confit		FERME		02.12	Œuf parfait en meurette et pleurotes *** Filet de sole à l'orange, tagliatelles fraîches *** Allumettes au chocolat noir et clémentines		Filet de rouget en tapenade, spaghetti de courgette ***	
					Risotto à l'encre de seiche, seiches et lard ***				
								Magret de canard à l'orange sanguine, betterave et poire ***	
								Larme chocolat, fruits rouges + MENU After Work à voir	
VEND	19€	M. Gennari / Tpro	36€	Mme Brioual / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	Mme Brioual / 1TS
26.11	Aumônière de coquillages, sauce vin blanc *** Entrecôte double, sauce Béarnaise, pommes Pont Neuf *** Crèmeux de citron et crumble		Ceviche de limande, baies roses, coriandre et avocat ***		03.12	Opéra de foie gras *** Mignon de porc sauce gastrique et pommes Darphin *** Pièce montée de mini profiteroles		Velouté de lentilles, foie gras poêlé ***	
			Roulé de sole au chorizo, risotto au parmesan, pesto de roquette ***					Gravlax de saumon, sauce moutarde à l'aneth ***	
			Joue de porc confite au saté, crèmeux de carottes ***					Tournedos de boeuf, gratin dauphinois, sauce champêtre ***	
			Cheesecake à la mangue, tartare et coulis					Dessert autour de la violette : Tiramisu à la violette, mini bûche, glace	

SEMAINE 49 du 6 au 10 dec 2021					SEMAINE 50 - du 7 au 11 dec 2020				
DATE	MIDI		SOIR		DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	25€	M. Berthomieu / 1TS3	LUNDI	19€	M. Gubian / 1pro	25€	M. Berthomieu / 1TS3
06.12	FERME		Crème de châtaigne et foie gras poêlé ***		13.12	FERME		Crème de châtaigne et foie gras poêlé ***	
			Dôme de tourteau en habit de saumon ***					Dôme de tourteau en habit de saumon ***	
			Joue de bœuf braisée Grand-mère ***					Joue de bœuf braisée Grand-mère ***	
			Nougat glacé miel gingembre					Nougat glacé miel gingembre	
MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	Mme Brioual / 2TSA	MARDI	19€	M. Ribat / TSTHR	36€	Mme Brioual / 2TSA
07.12	Croustillant de St Jacques aux agrumes *** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes *** Coulant au chocolat noir, sorbet orange sanguine		Trilogie d'huîtres (tartare, gratinée, perle de vinaigre) ***		14.12	Velouté de panais, fromage de brebis *** Pot au feu de canard *** Sphère tout chocolat		Trilogie d'huîtres (tartare, gratinée, perle de vinaigre) ***	
			Ravioles de gambas, bisque et aneth ***					Ravioles de gambas, bisque et aneth ***	
			Carré de cerf rôti, céleri, sauce aux raisins ***					Carré de cerf rôti, céleri, sauce aux raisins ***	
			Bûche à la châtaigne, craquant aux amandes					Bûche à la châtaigne, craquant aux amandes	
MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro	MERCUR	19€	M. Ribat / Chef de rang	25€	M. Gennari / Tpro
08.12	Croustillant de St Jacques aux agrumes *** Mignon de porc au Lacaune, Pommes de terre aux trompettes, endives *** Coulant au chocolat noir, sorbet orange sanguine		Raviole de foie gras et crème de cèpes, jus au floc de Gascogne ***		15.12	Velouté de butternut, ricotta, cébette et miel *** Daurade sautée, fenouil et sauce agrumes *** Quatre quarts aux pommes façon tatin		Raviole de foie gras et crème de cèpes, jus au floc de Gascogne ***	
			Magret de canard en croûte d'épices, sauce miel					Magret de canard en croûte d'épices, sauce miel	
			Tatin de navets et pomme purée ***					Tatin de navets et pomme purée ***	
			Moelleux chocolat châtaigne et poire en confit ; mousse de marron					Moelleux chocolat châtaigne et poire en confit ; mousse de marron	
JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	67€	SOIREE CHAMPAGNE	JEUDI	19€	M. Raynier / TSTHR	36€	M. Reversade / MC Som
09.12	Croustillant de St Jacques aux agrumes *** Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes *** Coulant au chocolat noir, sorbet orange sanguine		Raviole de grenouille et escargot ***		16.12	Velouté de panais, fromage de brebis *** Pot au feu de canard *** Sphère tout chocolat		Velouté de Topinambour, ricotta, oignons nouveaux et pancetta ***	
			Dos de bar sauté, nuage de coquillages au cidre et brocoli ***					Risotto aux fruits de mer ***	
			Pavé de biche grand veneur, pommes duchesse, poire et céleri. ***					Médaille et ris de veau, gnocchi, mini poireaux, butternut ***	
			Buchette orange, chocolat amer					Tiramisu déstructuré, glace café	
VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	Mme Brioual / 1TS	VEND	19€	M. Ribat / MAN	36€	Mme Brioual / 1TS
10.12	Opéra de foie gras *** Mignon de porc sauce gastrique et pommes Darphin *** Pièce montée de mini profiterolles		Velouté de lentilles, foie gras poêlé ***		17.12	Paris-Brest au foie gras *** Jambonnette de volaille farcie aux fruits secs *** Ananas rôti crème au Vieux Rhum		Velouté de lentilles, foie gras poêlé ***	
			Gravlax de saumon, sauce moutarde à l'aneth ***					Gravlax de saumon, sauce moutarde à l'aneth ***	
			Tournedos de boeuf, gratin dauphinois, sauce champêtre ***					Tournedos de boeuf, gratin dauphinois, sauce champêtre ***	
			Dessert autour de la violette : Tiramisù à la violette, mini bûche, glace					Dessert autour de la violette : Tiramisù à la violette, mini bûche, glace	

SEMAINE 51 VACANCES DE NOEL

SEMAINE 52 - VACANCES DE NOEL